CP 756 G

Istruzioni per l'uso e l'installazione
Instructions pour l'emploi et l'installation

Avvertenze

Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:

- **rivolgetevi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati**
- **richiedete sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali**

1 Questo apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno di abitazione.

2 Queste istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola dell'apparecchio.

3 **Questo apparecchio riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 - sottoclasse 1 (incassato tra 2 mobili).**

4 Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

5 Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

6 L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

7 La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

8 Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa (posti sull'apparecchio e/o sull'imballo) siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e gas.

9 Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.

10 All'installazione occorre prevedere un interruttore omnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

11 In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

12 Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Spegnere l'interruttore generale dell'apparecchio quando lo stesso non è utilizzato, e chiudere il rubinetto del gas.

13 Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.

14 Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore.

15 Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

16 L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- non usare, se non con particolare cautela, prolunghe
- non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente.
- non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.)
- non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza

17 Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, o staccando la spina, o spegnendo l'interruttore dell'impianto.

18 Allorché si decida di non utilizzare più l'apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.

19 Sui bruciatori non debbono essere poste pentole instabili o deformate onde evitare incidenti per rovesciamento. Posizionatele sul piano di cottura in modo che i manici siano rivolti verso l'interno, per evitare urti accidentali.

20 Alcune parti dell'apparecchio rimangono calde per lungo tempo dopo l'uso. Fate attenzione a non toccarle.

21 Non utilizzate liquidi infiammabili (alcool, benzina...) in vicinanza all'apparecchio mentre questo è in uso.

22 Usando piccoli elettrodomestici nelle vicinanze del piano fate attenzione che il cavo di alimentazione non finisca su parti calde.

23 Controllare sempre che le manopole siano nella posizione "•"/"¡" quando l'apparecchio non è utilizzato.

24 **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**

25 **Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".**

26 Il coperchio vetro (presente solo su alcuni modelli) può frantumarsi nel caso si surriscaldi, quindi è necessario che tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche risultino spente prima di chiudere il coperchio.

27 Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinchè l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.

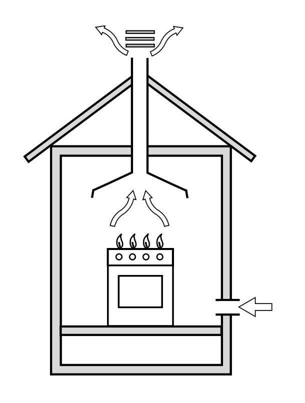


Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinchè compia le operazioni di installazione regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.
Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con la cucina elettricamente disinserita.

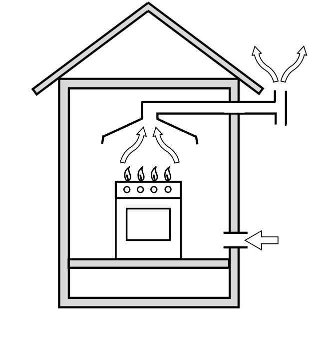
Posizionamento

Importante: questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 in vigore. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

a) Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.

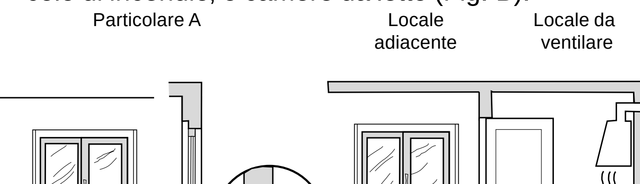


In camino o in canna fumaria ramificata (riservata agli apparecchi di cottura)



Direttamente all'esterno

b) Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2 m3/h per kW di potenza installata. Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno 100 cm2 di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito. Per gli apparecchi privi sul piano di lavoro, del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma, le aperture di ventilazione debbono essere maggiorate nella misura del 100%, con un minimo di 200cm2 (Fig. A). Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto (Fig. B).



Esempi di aperture di ventilazione per l'aria comburente
Fig. A

Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento
Fig. B

c) Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o una aerazione più efficace aumentando la potenza di spirazione meccanica se essa esiste.

d) I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). É opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

Prima di installare la cucina è necessario fissare i piedini di supporto alti 95÷155 mm in dotazione nei fori predisposti nella parte inferiore della cucina (fig.F). Tali piedini sono regolabili a vite, quindi permettono di eseguire il livellamento della cucina quando è necessario.

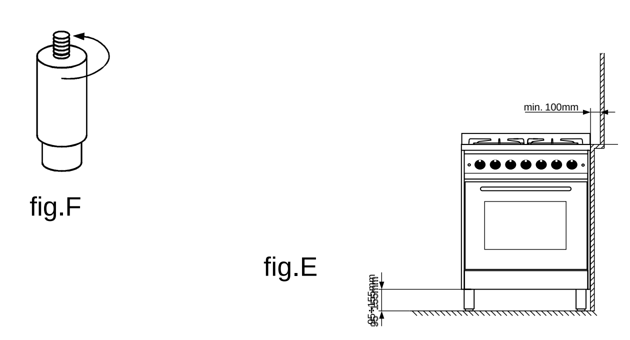


fig.F

fig.E

Installazione della cucina

E' possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza non superi quella del piano di lavoro. La parete a contatto con la parete posteriore della cucina deve essere in materiale ininfiammabile. Durante il funzionamento la parete posteriore della cucina può raggiungere una temperatura di 50°C superiore a quella ambiente. Per una corretta installazione della cucina vanno osservate le seguenti precauzioni:

Per un buon funzionamento dell'apparecchiatura installata nei mobili, devono essere rispettate le distanze minime indicate in fig.E. Inoltre, le superfici adiacenti e la parete posteriore devono essere idonee per resistere ad una sovratemperatura di 65 °C

a) L'apparecchio può essere posto in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale, ma non in bagno.

b) Eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni contenute nel libretto di istruzioni cappe.

c) Allorché la cucina venga installata sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm (millimetri). La distanza minima a cui possono essere posizionati mobili da cucina infiammabili direttamente sopra il piano di lavoro è di 700 mm (Fig. C e D).

d) La parete a contatto con la parete posteriore della cucina deve essere in materiale ininfiammabile.

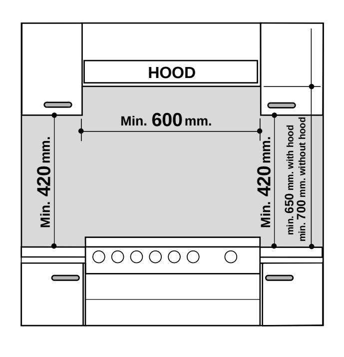


Fig. C

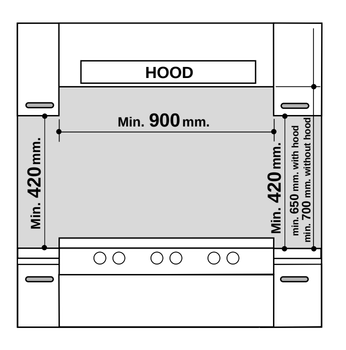


Fig. D

Collegamento gas

Il collegamento dell’apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo “Adattamento ai diversi tipi di gas”. Su alcuni modelli l’alimentazione del gas può avvenire indifferentemente da destra o da sinistra a seconda dei casi; per cambiare il collegamento è necessario invertire il portagomma con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta (in dotazione con l’apparecchio). Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI-CIG 7432.

Importante: per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell’energia e maggiore durata dell’apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 “Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli”.

Allaccio con tubo flessibile

Eseguire il collegamento per mezzo di un tubo flessibile per gas rispondente alle caratteristiche indicate nelle norme UNI-CIG 7140. Il diametro interno del tubo da utilizzare deve essere:

- 8mm per alimentazione con gas liquido;
- 13mm per alimentazione con gas metano.

In particolare, per la messa in opera di tali tubi flessibili, debbono essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- Non deve essere in nessun punto del suo percorso a contatto con parti che siano a temperature maggiori di 50°C;
- Abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- Non sia soggetto ad alcun sforzo di trazione e di torsione, inoltre non deve presentare curve eccessivamente strette o strozzature;
- Non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi e con parti mobili o schiacciato;
- Deve essere facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso allo scopo di poter controllare il suo stato di conservazione;

Assicurarsi che il tubo sia ben calzato alle sue due estremità e fissarlo per mezzo di fascette di serraggio conformi alla UNI-CIG 7141. Qualora una o più di queste condizioni non possa essere rispettata, bisognerà ricorrere ai tubi metallici flessibili, conformi alla norma UNI-CIG 9891.

Allorchè la cucina venga installata secondo le condizioni della classe 2 sottoclasse 1 è opportuno collegarsi alla rete gas solamente tramite tubo metallico flessibile conforme alla UNI-CIG 9891.

Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Eliminare il portagomma già presente sull’apparecchio. Il raccordo di entrata del gas all’apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico. Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alla UNI-CIG 9264. La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm.

Controllo tenuta

Importante: ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l’apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall’interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente. Prima di effettuare l’allacciamento accertarsi che:

- la valvola limitatrice e l’impianto domestico possano sopportare il carico dell’apparecchiatura (vedi targhetta caratteristiche);
- l’impianto di alimentazone sia munito di efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge;
- la presa o l’interruttore omnipolare siano facilmente raggiungibili con il piano installato.

N.B: non utilizzare riduzioni, adattatori o derivatori in quanto essi potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.

Adattamento del piano ai diversi tipi di gas

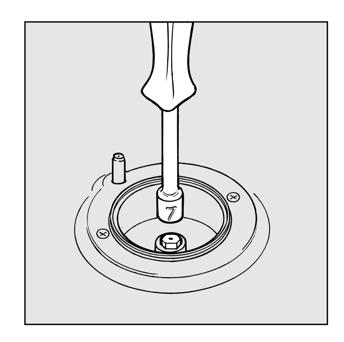
Per adattare la cucina ad un tipo di gas diverso da quello per il quale essa è predisposta (indicato sulla etichetta fissata nella parte posteriore dell'apperchio e sull'imballo), occorre effettuare le seguenti operazioni:

a) Sostituire il portagomma già montato con quello contenuto nella confezione “accessori della cucina”.

Attenzione: Il portagomma per gas liquido porta stampigliato il numero 8, quello per gas metano il numero 13. Avvalersi comunque di una guarnizione di tenuta nuova.

b) Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

- togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
- svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm, e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 “Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli”).



- rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

c) Regolazione minimi dei bruciatori del piano:

- portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
- togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare. **N.B.:** nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.
- verificare poi che ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

d) Regolazione aria primaria dei bruciatori del piano:

I bruciatori non necessitano di alcuna regolazione dell'aria primaria.

Attenzione

Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo,inserita nel kit ugelli in dotazione.

Nota

Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo UNI-CIG 7430 "regolatori per gas canalizzati").

Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Tabella 1

				Gas liquido				Gas naturale	
BRUCIATORE	Diametro (mm)	Potenza termica kW (H.s.*) Nomin.	Ridot.	By-pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100 (mm)	Portata * g/h G30	G31	Ugello 1/100 (mm)	Portata * l/h G20
C. Rapido	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
B. Semirapido	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181
A. Ausiliario	55	1.0	0.4	30	50	73	71	79	95
D. Tripla Corona (GAS LIQUIDO)	130	3.25	1.5	63	91	236	232		
D. Tripla Corona (GAS NATURALE)	130	3.40	1.5					133	324
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* A 15°C e 1013 mbar-gas secco
Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m3

Caratteristiche tecniche

Dimensioni utili del forno:

larghezza cm. 43,5
profondità cm. 40
altezza cm. 32

Volume utile del forno:

litri 56

Dimensioni utili del cassetto scaldavivande:

larghezza cm. 46
profondità cm. 42
altezza cm. 8,5

ENERGY LABEL
Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici
Norma EN 50304
Consumo energia convezione Naturale

funzione di riscaldamento: Tradizionale

Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata

funzione di riscaldamento: Pasticceria

Tensioni e frequenza di alimentazione:

vedi targhetta caratteristiche

Bruciatori:

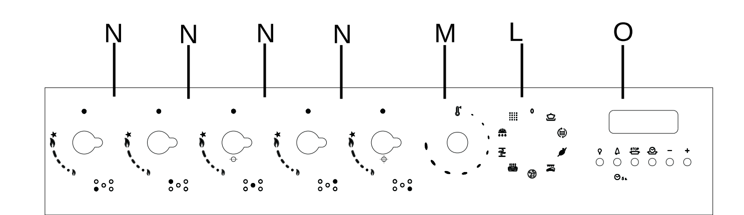
adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella terghetta caratteristiche

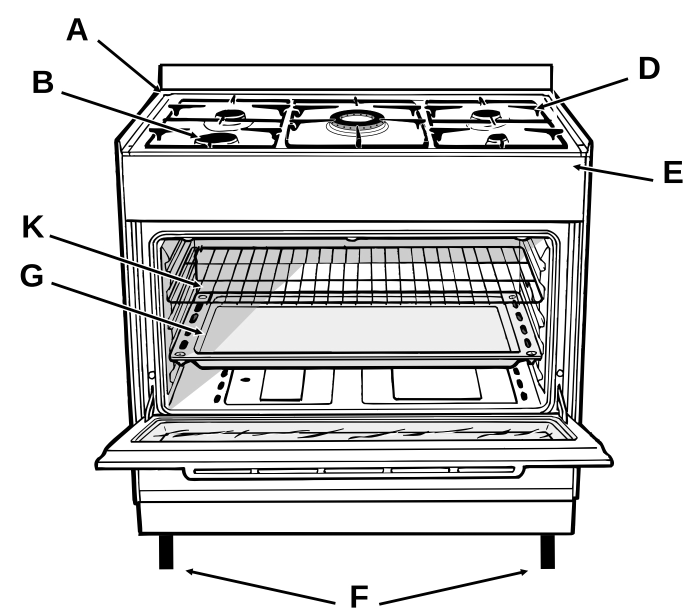


Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

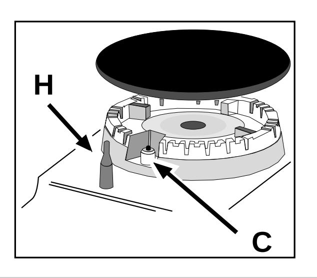
- 73/23/**CEE** del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 89/336/**CEE** del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 90/396/**CEE** del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni;
- 93/68/**CEE** del 22/07/93 e successive modificazioni.

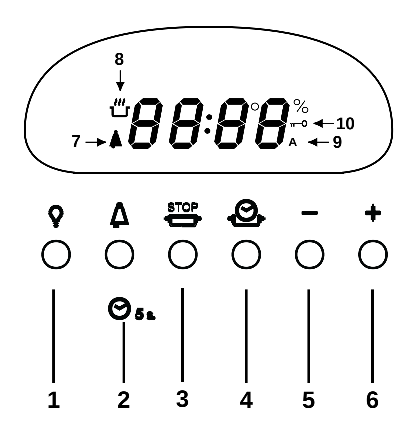
La cucina con forno Pirò





A Piano di contenimento eventuali trabocchi
B Bruciatore a gas
C Dispositivo di accensione istantanea elettronica
D Griglia del piano di lavoro
E Cruscotto
F Piedini o gambe regolabili
G Leccarda o piatto di cottura
H Dispositivo di sicurezza dei bruciatori del piano
K Griglia ripiano del forno
L Manopola di selezione funzioni di cottura
M Manopola per la temperatura di cottura
N Manopole di comando dei bruciatori a gas del piano di cottura
O Programmatore elettronico - Consente di programmare qualsiasi funzione di cottura impostando la durata e l'ora di fine cottura. Ha anche una funzione di contaminuti.





1 Luce forno
2 Regolazione contaminuti/orologio
3 Fine cottura
4 Durata cottura
5 Decremento minuti
6 Incremento minuti
7 Indicatore contaminuti attivo
8 Indicatore preriscaldamento (lampeggiante) o cottura (fissa) in corso
9 Indicatore programmazione durata/fine cottura avvenuta
10 Indicatore porta bloccata

Istruzioni per l'uso

La selezione delle varie funzioni presenti nella cucina avviene agendo sui dispositivi ed organi di comando posti sul cruscotto della stessa.

PIANO

Le manopole di comando dei bruciatori a gas del piano di cottura (N)
In corrispondenza di ciascuna delle manopole è indicata, con un cerchietto pieno •, la posizione del bruciatore a gas da essa comandato. Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di **massimo**. Ciascun bruciatore può funzionare al massimo della sua potenza, al minimo, o con potenze intermedie. In relazione a queste diverse prestazioni, sulla manopola, oltre alla posizione di spento, individuata dal simbolo • quando questo è posto in corrispondenza della tacca di riferimento, sono indicate le posizioni di **massimo** e di **minimo**.
Esse si ottengono facendo ruotare la manopola im senso antiorario dalla posizione di spento. Per spegnere il bruciatore occorre invece ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto (corrispondente di nuovo al simbolo •).

Accensione elettronica dei bruciatori del piano
Per accendere il bruciatore prescelto è sufficiente premere a fondo la manopola corrispondente e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di **massimo** tenendola premuta fino alla avvenuta accensione.
Avvertenza: nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e non ritentare l'accensione se non dopo almeno 1 minuto.

Modelli con dispositivo di sicurezza contro fughe di gas per i bruciatori del piano
Potete identificare questi modelli per la presenza del dispositivo (Vedi dettaglio **H**).
Importante: dato che i bruciatori del piano sono dotati di dispositivo di sicurezza, dopo l'accensione del bruciatore,**è necessario mantenere premuta la manopola per circa 3 secondi** in modo da consentire il passaggio del gas finchè non si scalda la termocoppia di sicurezza.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori
Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue:

- utilizzare recipienti adeguati a ciascun bruciatore (vedere tabella) al fine di evitare che le fiamme fuoriescano dal fondo dei recipienti.
- utilizzare solamente recipienti a fondo piatto.
- al momento dell'ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo.
- utilizzare sempre recipienti con coperchio.

Bruciatore	ø Diametro Recipienti (cm)
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14
Tripla Corona (TC)	24 - 26

N.B. Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore ausiliario, quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

FORNO:
Il ***7 Cuochi*** riunisce in un unico apparecchio i pregi dei tradizionali forni a convezione naturale (statici) a quelli dei moderni forni a convezione forzata (ventilati).
E' un apparecchio estremamente versatile che permette di scegliere in modo facile e sicuro fra 7 diversi metodi di cottura. La selezione delle diverse funzioni offerte si ottiene agendo sulla manopola di selezione "**L**" presente sul cruscotto.

Attenzione: Alla prima accensione consigliamo di far funzionare il forno a vuoto per circa mezz'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Quindi trascorso tale tempo spegnerlo, aprite la porta ed areare il locale. L'odore che talvolta si avverte durante questa operazione è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno durante l'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione e l'installazione del prodotto.

Disinserimento "Demo Mode"
Nel caso in cui sul display compaia la scritta "DEMO ON", posizionate la manopola "**L**" in posizione **0** e quindi premete in sequenza i tasti da "**1**" a "**6**" per riportare la cucina in modalità di funzionamento.

Impostare l'orologio digitale
L'impostazione dell'ora è possibile solo con la manopola "**L**" in posizione **0**.
Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o dopo la mancanza di corrente, aggiornare l'ora tenendo pigiato il tasto **"2"** fintantoché sul display non ricompare l'ora e successivamente regolare tramite i tasti — e/o +.

Funzione contaminuti
Ricordate che il timer non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno ma emette solamente un allarme acustico a tempo scaduto che può essere arrestato premendo un tasto qualsiasi.
Per impostare il contaminuti premere il tasto **"2"** e regolare tramite i tasti — e/o +. L'icona vi ricorderà che il timer è attivo.
Al termine del conteggio si udirà un segnale acustico che terminerà dopo 1 min. o dopo la pressione di un tasto qualsiasi.
N.B.: Con display in "end" il contaminuti non è impostabile.

La luce forno
A forno spento può essere accesa/spenta in qualunque momento premendo il tasto **"1"** o aprendo la porta. Durante una cottura rimane sempre accesa.

Ventilazione di raffreddamento
Al fine di ottenere una riduzione delle temperature esterne, alcuni modelli sono dotati di una ventola di raffreddamento che genera un getto d'aria che esce tra frontalino e porta forno.
Nota: A fine cottura la ventola rimane attiva finchè il forno non sarà sufficentemente freddo.
Nota: In "Fast cooking" e in "Pasticceria" la ventola si attiva automaticamente solo a forno caldo.
Attenzione: l'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. L'utente ne viene informato tramite messaggi del tipo "Er *xy*" (*xy*=codice numerico compreso tra 01 e 99). In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica in quanto il forno non è funzionante.

Utilizzo del forno
Nota: Con porta forno bloccata (ad esempio subito dopo il termine di una FAST CLEAN) non è possibile far partire una cottura a causa dell'elevata temperatura all'interno del forno. Il display vi segnalerà questo stato mediante la scritta "HOT". Solo dopo lo spegnimento del simbolo "chiave" sarà possibile iniziare una nuova cottura.
Ruotando la manopola **"L"** è possibile selezionare il programma di cottura desiderato.
Il forno entrerà immediatamente nella fase di preriscaldamento durante la quale lampeggia sul display l'icona e compare la temperatura di cottura associata al programma selezionato: se tale valore non dovesse essere quello da voi desiderato, lo potete modificare semplicemente ruotando la manopola **"M"**.
Completato il riscaldamento, udirete tre segnali acustici consecutivi e vedrete l'icona accesa in modo permanente. A questo punto potete introdurre nel forno ben caldo il cibo da cuocere.

Nota: per le funzioni **FAST COOKING** e **GRILL** non è prevista la fase di preriscaldamento.
Ricordate che durante la cottura sarà sempre possibile :
- modificare il programma agendo sulla manopola "**L**";
- modificare la temperatura agendo sulla manopola "**M**";
- programmare la durata e l'ora di fine (vedi paragrafo "Programmare la cottura").
- interromperla in qualunque momento riportando la manopola "**L**" in posizione **0**.
- impostare il contaminuti.

Attenzione: Utilizzare il primo ripiano dal basso, posizionandoci la leccarda in dotazione per raccogliere sughi e/o grassi, solamente nel caso di cotture al grill o con girarrosto (presente solo su alcuni modelli). Per le altre cotture non utilizzate mai il primo ripiano dal basso e non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo perchè potreste causare danni allo smalto. Ponete sempre i Vostri recipienti di cottura (pirofile, pellicole di alluminio, ecc. ecc.) sulla griglia in dotazione con l'apparecchio, appositamente inserita nelle guide del forno.

Forno Tradizionale
Posizione manopola termostato "**M**": Tra **40**°C e **250**°C.
In questa posizione si accendono i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. E' il classico forno della nonna che è stato però portato ad un eccezionale livello di distribuzione della temperatura e di contenimento dei consumi. Il forno tradizionale resta insuperato nei casi in cui si debbano cucinare piatti i cui ingredienti risultano composti da due o più elementi che concorrono a formare un piatto unico come ad esempio: cavoli con costine di maiale, baccalà alla spagnola, stoccafisso all'anconetana, teneroni di vitello con riso etc... Ottimi risultati si ottengono nella preparazione di piatti a base di carni di manzo o vitello quali: brasati, spezzatini, gulasch, carni di selvaggina, cosciotto e lombo di maiale etc... che necessitano di cottura lenta con costante aggiunta di liquidi. Resta comunque il miglior sistema di cottura per i dolci, per la frutta e per le cotture con recipienti coperti specifici per le cotture al forno. Nella cottura al forno tradizionale utilizzate un solo ripiano, in quanto su più ripiani si avrebbe una cattiva distribuzione della temperatura. Usando i diversi ripiani a disposizione potrete bilanciare la quantità di calore tra la parte superiore ed inferiore. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzate rispettivamente i ripiani inferiori o superiori.

Forno Multicottura
Posizione manopola termostato "**M**": Tra **40°C** e **250°C**.
Si attivano alternativamente gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poichè il calore è costante ed uniforme in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme in tutti i punti. Potete cuocere contemporaneamente anche pietanze diverse tra loro, purchè le temperature di cottura siano simili. E' possibile utilizzare fino ad un massimo di 2 ripiani contemporaneamente seguendo le avvertenze riportate nel paragrafo "Cottura contemporanea su più ripiani".
Questa funzione è particolarmente indicata per piatti che necessitano di gratinatura o per piatti che necessitano di

cottura abbastanza lunga ad esempio: lasagne, maccheroni pasticciati, pollo e patate arrosto etc... Notevoli vantaggi si ottengono nella cottura degli arrosti di carne in quanto la migliore distribuzione della temperatura consente di utilizzare temperature più basse che riducono la dispersione degli umori mantenendo la carne più morbida con minor calo di peso. Il Multicottura è particolarmente apprezzato per la cottura dei pesci che possono essere cucinati con pochissima aggiunta di condimenti mantenendo così inalterato l'aspetto e il sapore. Per i contorni, eccellenti risultati si ottengono nelle cotture di verdure brasate quali zucchine, melanzane, peperoni, pomodori ecc..
Dessert: risultati sicuri si ottengono cuocendo torte lievitate.
La funzione "Multicottura" può anche essere usata per uno scongelamento rapido carne bianca o rossa, pane, impostando una temperatura di 80 °C. Per scongelare cibi più delicati potete impostare 60°C o usare la sola circolazione di aria fredda impostando la manopola termostato a 0°C.

Grill

Posizione manopola termostato "**M**": **50%, 75%, 100%**.
Si accende l'elemento riscaldante superiore e si mette in funzione il girarrosto (ove presente).
La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente.
La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc...
Effettuare le cotture con la porta forno chiusa
Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo "Consigli pratici per la cottura".
Nota: ruotando la manopola "**M**", il display mostrerà 3 diverse percentuali di energia che indicano, rispettivamente, il livello minimo (50%), medio (75%) e massimo (100%).

Gratin

Posizione manopola termostato "**M**": Tra **40**°C e **250**°C.
Si accende l'elemento riscaldante superiore e si mette in funzione la ventola ed il girarrosto (ove presente).
Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Risultati eccellenti si ottengono utilizzando il grill ventilato per spiedini misti di carne e verdura, salsicce, costine di maiale, costolette di agnello, pollo alla diavola, quaglie alla salvia, filetto di maiale etc...
Effettuare le cotture al "gratin" con porta del forno chiusa, impostando una temperatura max di 200°C
Il "gratin" è insuperabile nella cottura di tranci di cernia, di tonno, di pesce spada, seppioline ripiene etc...

Forno Pizza

Posizione manopola termostato "**M**": Tra **40°C** e **250°C**.
Si attivano gli elementi riscaldanti inferiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno grazie alla notevole potenza erogata (2800 W), con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso.
La funzione forno pizza è particolarmente indicata per cibi che richiedono una elevata quantità di calore, ad esempio: la pizza e gli arrosti di grandi dimensioni. Utilizzate una sola leccarda o griglia alla volta, nel caso queste siano più di una è necessario scambiarle tra loro a metà cottura.

Forno Pasticceria

Posizione manopola termostato "**M**": Tra **40°C** e **250°C**.
Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola garantendo un calore delicato ed uniforme all'interno del forno.
Questa funzione è indicata per la cottura dei cibi delicati, in particolare i dolci che necessitano di levitazione ed alcune preparazioni "mignon" su 3 ripiani contemporaneamente. Alcuni esempi: bignè, biscotti dolci e salati, salatini in sfoglia, biscotto arrotolato e piccoli tranci di verdure gratinate, ecc....

Forno "Fast cooking"

Posizione manopola termostato "**M**": Tra **40°C** e **250°C**.
Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola garantendo un calore costante ed uniforme all'interno del forno.
Questa funzione è particolarmente indicata per cotture veloci (non necessita di preriscaldamento) di cibi preconfezionati (esempio: surgelati o precotti) e per alcune "preparazioni casalinghe".
Nella cottura "Fast cooking" i risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano (il 2° partendo dal basso), vedi tabella "Consigli pratici per la cottura".

Forno "Scongelamento"

Posizione manopola termostato "**M**": **qualunque**
La ventola posta sul fondo del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente attorno al cibo. E' indicato per lo scongelamento di qualsiasi tipo di cibo, ma in particolare per cibi delicati che non vogliono calore come ad esempio: torte gelato, dolci alla crema o con panna, dolci di frutta. Il tempo di scongelamento viene all'incirca dimezzato. Nel caso di carni pesci o pane è possibile accelerare utilizzando la funzione "multicottura" impostando una temperatura di 80° - 100°C.

Pulizia automatica mediante fast clean

È la funzione di pulizia integrale del forno. Per le informazioni riguardanti il fast clean, vedere il paragrafo "La pulizia automatica mediante fast clean".

Ripristino dopo black-out elettrico

Nel caso in cui la temperatura all'interno del forno non sia scesa sotto un valore troppo basso, l'apparecchio è dotato di un sistema che consente di riprendere una cottura/ pirolisi dal punto in cui si era interrotta al momento del black-out elettrico. Ricordate che tale funzione verrà disattivata qualora, durante la mancanza di rete, vengano ruotate le manopole "**L**" e "**M**". Al termine della cottura/ pirolisi ricordatevi di aggiornare l'ora qualora lo vogliate.

NOTA
Tenete presente che, per motivi di sicurezza, le programmazioni relative a cotture/pirolisi in attesa di avvio non vengo ripristinate al ritorno della corrente elettrica.

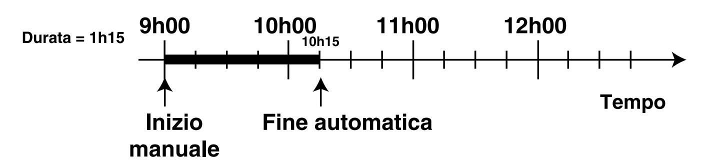
Programmare la cottura

La programmazione della durata e/o dell'ora di fine cottura va eseguita dopo aver selezionato la funzione da voi desiderata.

Programmare la durata della cottura
Premere il tasto "**4**" e quindi regolare la durata premendo i tasti — e +. Premendo il tasto **"4"** l'impostazione verrà memorizzata e sul display verrà visualizzata, alternativamente, la temperatura selezionata che si può variare con la manopola **"M"** ed il tempo rimanente per la fine della cottura. Trascorso tale tempo sul display comparirà «end» e verrà emessa una sequenza di segnali acustici ad indicare che la cottura è terminata.

- Premere qualunque tasto per interrompere il segnale acustico.
- Riportare la manopola **"L"** in posizione 0 per far scomparire la scritta «end».

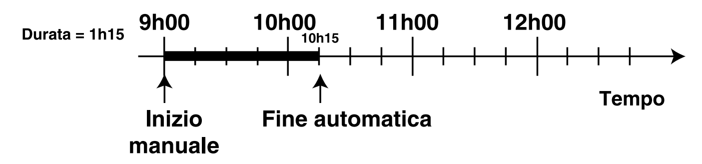
Esempio
Sono le ore 9:00 e viene programmata una durata di cottura di 1 ora e 15 minuti. La cottura si arresterà automaticamente alle ore 10:15.



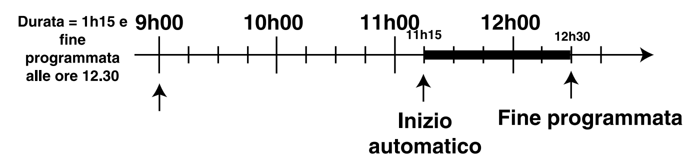
Programmare l'ora di fine cottura
Premere il tasto **"3"** e quindi regolare premendo i tasti — e +. Premendo il tasto **"3"** l'impostazione verrà memorizzata e il display vi ricorderà, alternativamente, la temperatura selezionata ed il tempo rimanente per la fine della cottura.
Allo scadere dell'ora di fine cottura precedentemente selezionata, sul display comparirà «end» e verrà emessa una sequenza di segnali acustici ad indicare che la cottura è terminata.

- Premere qualunque tasto per interrompere il segnale acustico.
- Riportare la manopola **"L"** in posizione 0 per far scomparire la scritta «end».

Esempio
Sono le ore 9:00 e viene impostata l'ora di fine cottura alle 10:15. La cottura avrà la durata di 1 ora e 15 minuti.



Programmare una cottura ritardata
Premere il tasto "**4**" e quindi regolare la durata premendo i tasti — e +. Premendo il tasto **"4"** l'impostazione verrà memorizzata e sul display verrà visualizzata, alternativamente, la temperatura ed il tempo precedentemente selezionato.
Premere il tasto **"3"** e quindi regolare l'ora di fine premendo i tasti — e +. Premendo il tasto **"3"** l'impostazione verrà memorizzata e il display vi ricorderà, alternativamente, l'ora di fine e la temperatura impostata.
Esempio
Sono le ore 9:00 e viene programmata una durata di cottura di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. La cottura inizierà automaticamente alle ore 11:15.



L'icona **A** vi ricorderà che avete programmato la durata e/o l'ora di fine cottura.

Per annullare una programmazione
Per cancellare qualsiasi programmazione effettuata, ruotare la manopola "**L**" fino alla posizione "**0**".

La pulizia automatica mediante fast clean

Attivando la funzione **fast clean,** la temperatura interna del vano forno raggiunge i 500 °C necessari per la carbonizzazione dei residui. Attraverso il vetro della porta forno è possibile notare alcune particelle che **si illuminano** durante la loro carbonizzazione per pirolisi entrando in contatto con le resistenze: si tratta di una combustione istantanea, **fenomeno assolutamente normale, che non comporta alcun pericolo.**

Alcuni utili accorgimenti prima della pulizia automatica
1- Cercare di **eliminare** i residui di sostanze alimentari più **consistenti** con una spugna umida. Evitare rigorosamente di utilizzare detergenti o qualsiasi altro prodotto consigliato per la pulizia dei forni.
2- Estrarre tutti gli accessori, i quali, infatti, non sono concepiti per resistere a temperature così elevate. Inoltre, alcuni accessori potrebbero alterare l'esito della pulizia automatica ostacolando la circolazione del calore su tutte le pareti. Gli accessori possono essere lavati facilmente come normali stoviglie (anche in lavastoviglie).
3- Non lasciare strofinacci da cucina sulla maniglia.

Attenzione: durante la pulizia automatica, le superfici possono diventare molto calde. Tenere i bambini a distanza.

Come attivare la fast clean

- Chiudere la porta.
- Posizionare **la manopola di selezione su** ⁞⁞⁞
- Per programmare la durata e/o l'ora di fine fast clean, seguire le istruzioni riportate nel paragrafo "Programmare la Fast clean". Si tenga presente che è possibile scegliere tra una durata compresa tra 60 e 120 minuti a seconda di quanto il vostro forno sia sporco.

Dispositivi di sicurezza
Data l'alta temperatura, il forno è dotato di alcuni dispositivi di sicurezza:

La pulizia automatica mediante fast clean

- la porta si **blocca automaticamente** non appena la temperatura raggiunge valori elevati, per evitare ogni rischio di ustioni;
- gli **elementi riscaldanti non sono più alimentati elettricamente**, a titolo preventivo nel caso in cui sopraggiungesse un evento anomalo.
- A bloccaggio della porta avvenuto non è più possibile modificare le impostazioni di durata e di ora di fine.
- Nel caso in cui la temperatura nella zona dei componenti elettrici dell'apparecchio abbia raggiunto un valore di sicurezza, non è possibile far partire la "Fast clean". Il display visualizzerà la scritta "HOT". Attendete lo spegnimento della ventola di raffreddamento prima di far ripartire la "Fast clean".

Cosa accade al termine della pulizia automatica?
Al termine della pulizia automatica, sul display compare **“end”** e viene emesso un segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi. Ruotando la manopola “**L**” in posizione “**0**” scomparirà la scritta “end”.
Per poter aprire la porta del forno sarà necessario attendere che la temperatura del forno sia scesa a un livello accettabile.
A questo punto è possibile constatare la presenza di alcuni depositi di polvere bianca sul fondo e sulle pareti del forno; rimuoverle con una spugna umida una volta che il forno si è completamente raffreddato.
Se invece si desidera approfittare del calore immagazzinato per avviare una cottura, le polveri possono anche restare, in quanto non comportano alcun pericolo per gli alimenti da cucinare.

Avvertenza: per massimizzare l'efficienza e la vita dell'apparecchio, si consiglia di eseguire la pulizia automatica con il piano cottura spento.

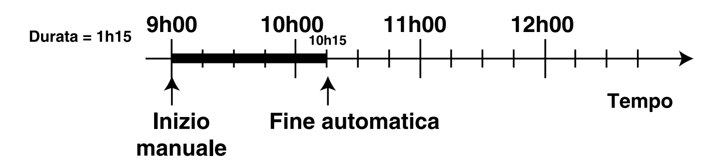
Programmare la Fast clean

La programmazione della durata e/o dell’ora di fine fast clean va eseguita dopo aver selezionato la funzione fast clean e comunque entro i primi 10 minuti di funzionamento.

Programmare la durata della fast clean
Premere il tasto "**4**" e quindi regolare la durata premendo i tasti — e +. Premendo il tasto **"4"** l’impostazione verrà memorizzata e sul display verrà visualizzato il tempo rimanente per la fine della fast clean.
Trascorso tale tempo sul display comparirà «end» e verrà emessa una sequenza di segnali acustici ad indicare che il ciclo di pulizia è terminato.

- Premere qualunque tasto per interrompere il segnale acustico.
- Riportare la manopola **"L"** in posizione 0 per far scomparire la scritta «end».

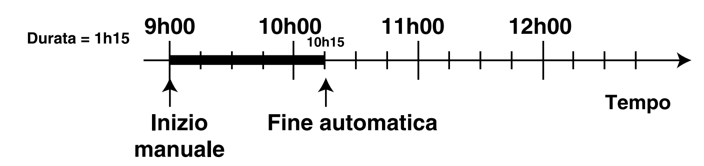
Esempio
Sono le ore 9:00 e viene programmata una durata di fast clean di 1 ora e 15 minuti. La fast clean si arresterà automaticamente alle ore 10:15.



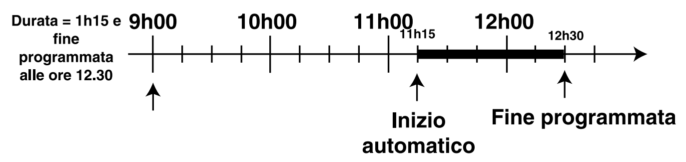
Programmare l’ora di fine fast clean
Premere il tasto **"3"** e quindi regolare premendo i tasti — e +. Premendo il tasto **"3"** l’impostazione verrà memorizzata e sul display verrà visualizzato il tempo rimanente per la fine della fast clean.
Allo scadere dell’ora di fine fast clean precedentemente selezionata, sul display comparirà «end» e verrà emessa una sequenza di segnali acustici ad indicare che la fast clean è terminata.

- Premere qualunque tasto per interrompere il segnale acustico.
- Riportare la manopola **"L"** in posizione 0 per far scomparire la scritta «end».

Esempio
Sono le ore 9:00 e viene impostata l’ora di fine fast clean alle 10:15. La fast clean avrà la durata di 1 ora e 15 minuti.



Programmare una fast clean ritardata
Premere il tasto "**4**" e quindi regolare la durata premendo i tasti — e +. Premendo il tasto **"4"** l’impostazione verrà memorizzata e visualizzata sul display.
Premere il tasto **"3"** e quindi regolare l’ora di fine premendo i tasti — e +. Premendo il tasto **"3"** l’impostazione verrà memorizzata e il display vi ricorderà, alternativamente, l’ora di fine e la durata impostata.
Esempio
Sono le ore 9:00 e viene programmata una durata di fast clean di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. La fast clean inizierà automaticamente alle ore 11:15.



L’icona **A** vi ricorderà che avete programmato la durata e/o l’ora di fine fast clean.

Per annullare una programmazione
Per cancellare qualsiasi programmazione effettuata, ruotare la manopola “**L**” fino alla posizione “**0**”.

NON TI ALLARMARE SE

1 all'inizio del ciclo fast clean la ventola di raffreddamento funziona a bassa velocità;
2 durante l'utilizzo del Fast Clean salta il limitatore dell'impianto elettrico: si è verificato un sovraccarico della rete (concomitanza con l'uso di altri apparecchi elettrici);
3 trovi la porta del forno bloccata durante il programma Fast Clean: è una sicurezza del prodotto; la porta si aprirà solo dopo il completo raffreddamento del forno;
4 dopo il ciclo Fast Clean rimangano delle piccole macchie sulla superficie interna del forno: è bene eliminare i residui di cibo più consistenti prima dell'autopulizia e di impostare una durata del programma compatibile con la quantità di sporco presente nel forno;
5 a fine cottura esce ancora aria ventilata dal forno per un certo tempo: è la normale fase di raffreddamento della cavità del forno;
6 nel funzionamento "grill" la resistenza superiore non rimane sempre accesa (colore rosso): il funzionamento è controllato da un termostato;
7 fuoriesce una vampata di vapore, aprendo la porta durante la cottura;
8 si formano delle gocce di acqua o del vapore all'interno del forno, lasciando i cibi nel forno, dopo la cottura;

Consigli pratici per la cottura

Il forno mette a vostra disposizione una vasta gamma di possibilità che consentono di cuocere ogni cibo nella maniera migliore. Con il tempo potrete sfruttare al meglio questo versatile apparecchio di cottura, pertanto le note riportate di seguito sono solamente delle indicazioni di massima che potrete ampliare con la vostra esperienza personale.

Cottura contemporanea su più ripiani
Se dovete cuocere su più ripiani potete utilizzare o la funzione "**pasticceria**" o la funzione "**Multicottura**", le uniche che consentono tale possibilità.

Per la cottura di cibi delicati su più ripiani, utilizzare la funzione "**pasticceria**" che consente di cuocere contemporaneamente 3 ripiani (1°, 3° e 5°). Alcuni esempi sono riportati nella tabella "Consigli pratici per la cottura".

Per le altra cottura su più ripiani utilizzate la funzione "**Multicottura**" tenendo conto dei seguenti suggerimenti:

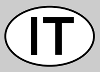
- Il forno è dotato di 5 ripiani. Nella cottura ventilata utilizzate due dei tre ripiani centrali, il primo in basso e l'ultimo in alto sono investiti direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare delle bruciature sui cibi delicati;
- Normalmente utilizzate il 2° ed il 4° ripiano dal basso, inserendo nel 2° ripiano i cibi che richiedono maggior calore. Ad esempio nel caso della cottura di arrosti di carne contemporaneamente ad altri cibi, inserite l'arrosto al 2° ripiano, lasciando il 4° a cibi più delicati;
- Nella cottura contemporanea di cibi che hanno tempi e temperature di cottura diversi impostate una temperatura intermedia tra le due, infornate il cibo più delicato al 4° ripiano ed estraete dal forno prima l'alimento con tempo di cottura più breve;
- Utilizzate la leccarda al ripiano inferiore e la griglia a quello superiore;

Utilizzo della funzione "Fast cooking"
Funzionale, veloce e pratica per coloro che utilizzano prodotti "preconfezionati" (esempio: surgelati o precotti) e non solo, comunque utili suggerimenti sono riportati nella tabella "Consigli pratici per la cottura".

Utilizzo del grill
Il forno "7 Cuochi" mette a vostra disposizione diverse possibilità di grigliare**.**

Utilizzate la funzione "**grill**", **a porta chiusa,** posizionando il cibo al centro della griglia posta al 3° o 4° ripiano partendo dal basso.
Per raccogliere sughi e/o grassi, posizionare la leccarda in dotazione al 1°ripiano.
Quando si utilizza tale funzione, si raccomanda di impostare il livello di energia al massimo anche se si possono impostare livelli inferiori semplicemente regolando la manopola del termostato su quello desiderato.
La funzione "**Gratin**", **esclusivamente con porta forno chiusa,** è utilissima per grigliature veloci, si distribuisce il calore emesso dal grill consentendo contemporaneamente alla doratura superficiale anche una cottura nella parte inferiore.
Potete anche usarla nella parte finale della cottura dei cibi che abbiano bisogno di doratura superficiale, ad esempio è l'ideale per dorare la pasta al forno a fine cottura.
Nell'utilizzo di tale funzione disponete la griglia sul 2° o 3° ripiano partendo dal basso (vedi tabella cottura) dopodiché, per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo, disponete una leccarda nel 1° ripiano dal basso.
Importante: effettuare la cottura al "**Gratin**" **con porta del forno chiusa**, ciò per ottenere migliori risultati ed un sensibile risparmio di energia (10% circa).
Quando si utilizza tale funzione, si raccomanda di impostare il termostato a 200 °C, perchè questa è la condizione di rendimento ottimale, che si basa sull'irraggiamento ai raggi infrarossi. Questo, però, non significa che non si possano utilizzare temperature inferiori, semplicemente regolando la manopola del termostato sulla temperatura desiderata.
Pertanto i migliori risultati nell'utilizzo delle funzioni grill si ottengono disponendo la griglia sugli ultimi ripiani partendo dal basso (vedi tabella cottura) dopodiché, per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo, disponete la leccarda in dotazione nel primo ripiano dal basso.

Cottura dei dolci
Nella cottura dei dolci infornate sempre a forno caldo. Non aprite la porta durante la cottura, per evitare un abbassamento del dolce. In generale:



Cottura della pizza

Per una buona cottura della pizza utilizzate la funzione  **“**forno pizza**”:**

- Preriscaldare bene il forno per almeno 10 minuti
- Utilizzare una teglia in alluminio leggero appoggiandola sulla griglia in dotazione. Utilizzando la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante
- Non aprite frequentemente il forno durante la cottura
- Nel caso di pizze molto farcite (capricciosa, quattro stagioni) è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.
- Nel caso di cottura contemporanea su più ripiani (fino a 2) è preferibile utilizzare la funzione forno Multicottura in quanto la funzione forno pizza cuocerebbe di più il 1° ripiano in basso.

Cottura del pesce e della carne

Per le carni bianche, i volatili ed il pesce utilizzate temperature da 180 °C a 200 °C.

Per le carni rosse che si vuole siano ben cotte all’esterno conservando all’interno il sugo, è bene utilizzare una temperatura iniziale alta (200°C-220°C) per breve tempo, per poi diminuirla successivamente.

In generale, più grosso è l’arrosto, più bassa dovrà essere la temperatura e più lungo il tempo di cottura. Ponete la carne da cuocere al centro della griglia ed inserite sotto la griglia la leccarda per raccogliere i grassi.

Inserite la griglia in modo che il cibo si trovi al centro del forno. Se volete più calore da sotto, utilizzate i ripiani più bassi. Per ottenere arrosti saporiti (in particolare anatra e selvaggina) bardate la carne con lardo o pancetta e posizionatela in modo che sia nella parte superiore.

Dolce troppo secco
La prossima volta impostate una temperatura di10°C superiore e riducete il tempo di cottura.

Dolce si abbassa
Usate meno liquido o abbassate la temperatura di 10°C.

Dolce scuro superiormente
Inseritelo ad altezza inferiore, impostate una temperatura più bassa e prolungate la cottura.

Buona cottura esterna, ma interno colloso
Usate meno liquido, riducete la temperatura, aumentate il tempo di cottura.

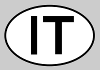
Dolce non si stacca dallo stampo
Ungete bene lo stampo e cospargetelo anche con un pò di farina oppure utilizzate carta forno.

Ho cotto su più ripiani (nella funzione "ventilato") e non tutti sono allo stesso avanzamento di cottura
Impostate una temperatura inferiore. Non necessariamente ripiani inseriti contemporaneamente debbono essere tolti insieme.

Consigli pratici per la cottura

Impostazione selezionata	Tipo di cibo	Peso (Kg)	Posizione della griglia rispetto al fondo del forno	Tempo di preriscaldamento (min.)	Impostazione termostato	Durata della cottura (min.)
1 Tradizionale	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
2 Pasticceria	Crostate	0.5	3	15	180	20-30
	Torta di frutta	1	2/3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pan di spagna	0.5	3	15	160	25-30
	Creps farcite (su 2 ripiani)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Cake piccoli (su 2 ripiani)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Salatini di sfoglia al formaggio (su 2 ripiani)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Bignè (su 3 ripiani)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscotti (su 3 ripiani)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringhe (su 3 ripiani)	0.5	1-3-5	15	90	180
3 Fast cooking	**Surgelati**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0.4	2	-	200	20
	Torta rustica di spinaci	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Panetti dorati	0.4	2	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Precotti					
	Ali di pollo dorate	0.4	2	-	200	20-25
	Cibi Freschi					
	Biscotti (di frolla)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Salatini di sfoglia al formaggio	0.2	2	-	210	10-12
4 Multicottura	Pizza (su 2 ripiani)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	2-4	15	200	60-70
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Bignè (su 2 ripiani)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscotti(su 2 ripiani)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Pan di spagna (su 1 ripiano)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di spagna(su 2 ripiani)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	3	15	200	25-30
5 Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2/3	10	180	60-70
6 Grill	Sogliole e seppie	1	4	-	5	8-10
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	-	5	6-8
	Filetto di merluzzo Verdure	1	4	-	5	10
	alla griglia	1	3/4	-	5	10-15
	Bistecca di vitello	1	4	-	5	15-20
	Cotolette	1	4	-	5	15-20
	Hamburger	1	4	-	5	7-10
	Sgombri	1	4	-	5	15-20
	Toast	n.° 4	4	-	5	2-3
7 Gratin	Pollo alla griglia	1.5	3	10	200	55-60
	Seppie	1.5	3	10	200	30-35

NB: i tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. Nelle cotture al Grill o Gratin, la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.



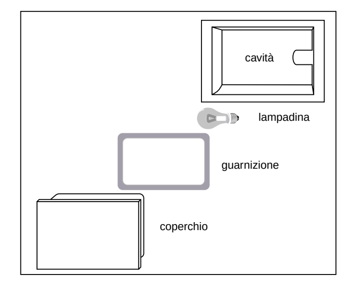
Prima di ogni operazione disinserire elettricamente la cucina. Per una lunga durata della cucina è indispensabile eseguire frequentemente una accurata pulizia generale, tenendo presente che:

- **per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore**
- le parti smaltate e i pannelli autopulenti, se presenti, vanno lavate con acqua tiepida senza usare polveri abrasive e sostanze corrosive che potrebbero rovinarle;
- l'interno del forno va pulito, con una certa frequenza, quando è ancora tiepido usando acqua calda e detersivo, risciacquando ed asciugando poi accuratamente;
- gli spartifiamma vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le incrostazioni;
- Nelle cucine dotate di accensione automatica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione istantanea elettronica e verificare che i fori di uscita del gas degli spartifiamma non siano ostruiti;
- l'acciaio inox può rimanere macchiato se rimane a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.
- nei modelli dotati di coperchio in cristallo la pulizia si effettua con acqua calda evitando l'impiego di panni ruvidi o sostanze abrasive.
  N.B.: evitare di chiudere il coperchio fino a che i bruciatori gas sono ancora caldi. Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.

Importante: controllare periodicamente lo stato di conservazione del tubo flessibile di collegamento gas e sostituirlo non appena presenta qualche anomalia; è consigliabile la sostituzione annuale.

Sostituzione della lampada del forno

- Prima di effettuare qualsiasi operazione, disinserire elettricamente il forno, staccando la spina o agendo sull'interruttore utilizzato per il collegamento del forno all'impianto elettrico.
- Servendosi di un oggetto stretto e piatto (cacciavite, manico di cucchiaio, ecc.), togliere il coperchio in vetro.
- Svitare la lampada e sostituirla con una dalle caratteristiche analoghe:
  - tensione 230/240 W
  - potenza 15 W
  - attacco E 14
- Rimontare il coperchio in vetro prestando attenzione a posizionare correttamente la guarnizione.



Manutenzione dei rubinetti

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

N.B.: Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Conseils

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de cet électroménager :
- **adressez-vous exclusivement à des Centres d'assistance technique agréés**
- **exigez toujours l'utilisation de pièces détachées originales.**

1 Cet appareil a été conçu pour une utilisation non professionnelle, à l'intérieur d'une habitation.

2 Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.

3 **Ce mode d'emploi concerne un appareil classe 2 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre 2 meubles).**

4 Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez avec soin cette brochure pour toute consultation ultérieure.

5 Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, et avant toute utilisation, consultez un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à portée des enfants car ils pourraient être dangereux.

6 L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par un professionnel du secteur. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages causés à des personnes, à des animaux ou à des biens du fait d'une installation incorrecte de l'appareil.

7 La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes applicables en matière de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur pour un contrôle minutieux de votre installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.

8 Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes (apposées sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de votre installation électrique et gaz.

9 Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximale de l'appareil figurant sur l'étiquette. En cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur.

10 Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts.

11 En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faites remplacer cette prise par une autre appropriée par un professionnel du secteur. Ce dernier devra aussi vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.

12 Ne laissez pas votre appareil branché inutilement. Eteignez l'interrupteur général de l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.

13 Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.

14 Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le câble est endommagé et doit être remplacé, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréés par le fabricant.

15 Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.

16 L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. A savoir:
- ne pas toucher l'appareil les pieds ou les mains mouillés ou humides;
- ne jamais utiliser l'appareil pieds nus;
- ne jamais utiliser de rallonges ou bien le faire avec un maximum de précautions;
- ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant;
- ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
- ne pas laisser utiliser l'appareil, sans surveillance, par des enfants ou par des personnes incapables de le faire.

17 Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.

18 Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation, après l'avoir débranché de la prise de courant. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.

19 Ne placez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs pour éviter tout risque de renversement. Placez-les sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, vous éviterez ainsi de les heurter par mégarde.

20 Certaines parties de l'appareil demeurent chaudes longtemps après l'usage. Attention à ne pas les toucher.

21 N'utilisez jamais de liquides inflammables (alcool, essence...) près de l'appareil quand vous êtes en train de l'utiliser.

22 Si vous utilisez de petits électroménagers à proximité de la table, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne touche pas à des parties chaudes de l'appareil.

23 Contrôlez toujours que les manettes soient bien dans la position "•"/"**0**" quand l'appareil n'est pas utilisé.

24 **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**

25 **Les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier pour un fonctionnement correct. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement".** soient respectés.

26 Le couvercle en verre (qui n'est présent que sur certains modèles) peut se briser en cas de surchauffe, ne l'abaissez par conséquent qu'après avoir vérifié que tous les brûleurs ou plaques électriques sont bien éteints.

27 Si la cuisinière est posée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent afin d'éviter qu'elle tombe.

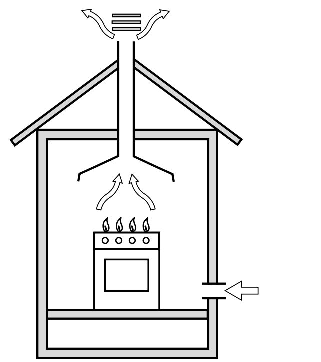


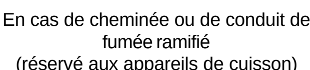
Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de façon correcte et conformément aux normes en vigueur.
Important : n'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

Positionnement

Important : cet appareil ne peut être installé et fonctionner que dans des locaux ventilés en permanence selon les prescriptions des Normes en vigueur. Les conditions suivantes doivent être respectées:

a) La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.

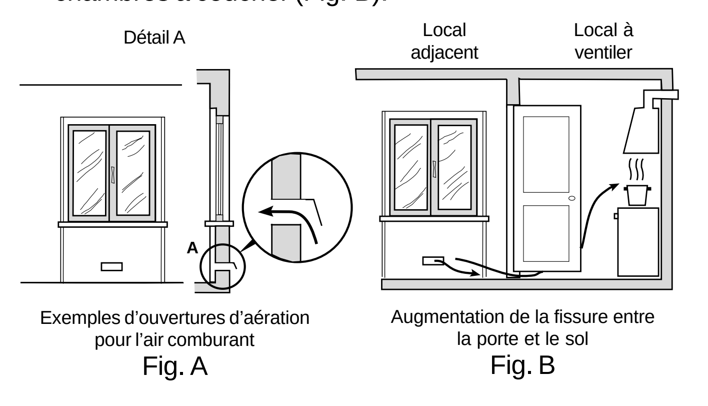




En cas de cheminée ou de conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)

Directement à l'extérieur

b) La pièce doit prévoir un système qui assure un apport d'air comburant approprié. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m3/h par kW de puissance installée. Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins100 cm2 de section utile qui ne risque pas d'être bouché accidentellement. En cas d'appareil dépourvu de dispositif de sécurité de flamme, les ouvertures d'aération doivent être augmentées de 100% et avoir une surface d'au moins 200cm2 (Fig. A). Ou, de manière indirecte depuis des milieux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; les susdits milieux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, ni présenter de danger d'incendie, ni être des chambres à coucher (Fig. B).



Exemples d'ouvertures d'aération pour l'air comburant
Fig. A

Augmentation de la fissure entre la porte et le sol
Fig. B

c) En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire pourrait être nécessaire; dans ce cas, ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de l'aspiration mécanique si vous disposez d'une hotte.

d) Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation par le bas, des fuites éventuelles de gaz. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc pas être installées ou déposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de tenir dans le local, uniquement la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures supérieures à 50°C.

Avant d'installer la cuisinière, fixez les pieds support de 95÷155 mm de haut (fournis avec l'appareil) dans les trous prévus dans le bas de la cuisinière (fig. F). Ces pieds sont réglables au moyen de vis, ils permettent par conséquent de mettre la cuisinière à niveau en cas de besoin.

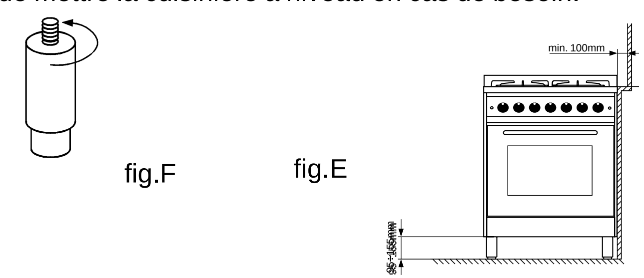


fig.F

fig.E

Installation de la cuisinière

Possibilité d'installation côte à côte avec des meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de travail. La paroi en contact avec la paroi postérieure de la cuisinière doit être réalisée en matériel non inflammable. Pendant le fonctionnement, la paroi postérieure de la cuisinière peut atteindre une température de 50°C supérieure à celle ambiante. Il faut observer les précautions suivantes pour une installation correcte de la cuisinière:

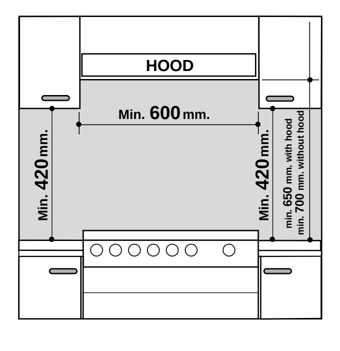
Afin de garantir le parfait fonctionnement de l'appareil installé à côté des meubles, il est indispensable de respecter les distances minimales indiquées fig.E. En outre, les surfaces adjacentes et la paroi arrière doivent être en mesure de résister à une surchauffe de 65 °C

a) Installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio, jamais dans une salle de bains.

b) Pour l'installation de hottes, suivez les instructions contenues dans leur mode d'installation.

c) Si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm (millimètres) de distance du plan de cuisson. Les meubles de cuisine inflammables installés juste au-dessus du plan de cuisson doivent être positionnés à au moins 700 mm de distance de ce dernier (Fig. C et D).

d) La paroi en contact avec la paroi arrière de la cuisinière doit être réalisée en matériel non inflammable.



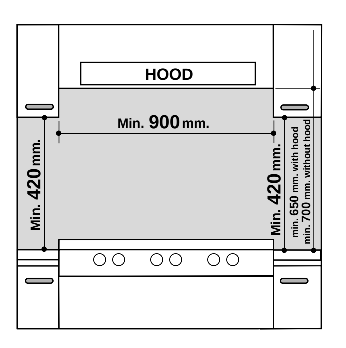


Fig. C Fig. D

Raccordement gaz

Ne raccordez l’appareil à la tuyauterie ou à la bouteille de gaz conformément aux Normes en vigueur qu’après avoir vérifié que l’appareil est bien réglé pour le type de gaz d’alimentation utilisé. Si nécessaire, effectuer les opérations décrites dans le paragraphe “Adaptation aux différents types de gaz”. Certains modèles prévoient l’alimentation de gaz tant à droite qu’à gauche, selon les cas; pour changer le raccordement, il faut invertir le porte-tuyau avec le bouchon de fermeture et remplacer le joint d’étanchéité (fourni avec l’appareil). En cas de fonctionnement au gaz liquide en bouteille, utilisez des régulateurs de pression conformes aux Normes UNI-CIG 7432.

Important : pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un emploi correct de l’énergie et une plus longue durée de vie de l’appareil, vérifier que la pression d’alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 “Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs”.

Raccordement par tuyau flexible

Le raccordement doit être effectué au moyen d’un tuyau flexible pour gaz conforme aux caractéristiques indiquées dans les normes en vigueur. Le diamètre interne du tuyau à utiliser doit être de :

- 8mm pour l’alimentation au gaz liquide;
-13mm pour l’alimentation au gaz naturel.

En cas notamment de montage de tuyaux flexibles, il faut se conformer aux prescriptions suivantes :

- Aucune partie du tuyau ne doit être en contact, en aucun point, avec des températures supérieures à 50°C.
- Sa longueur doit être inférieure à 1500 mm;
- Le tuyau ne doit pas être soumis à traction ou torsion, en outre il ne doit pas présenter de chicanes trop étroites ou des étranglements;
- Le tuyau ne doit pas être en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives et il ne doit être ni écrasé ni placé contre des parties mobiles;
- Le tuyau doit être placé de manière à pouvoir vérifier son état de conservation tout le long de son parcours;

Vérifier que le tuyau soit bien installé aux deux extrémités et le fixer au moyen de bagues de serrages conformes à la norme Normes en vigueur. Si l’une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent pas être respectées, il faut installer des tuyaux métalliques flexibles conformes à la norme Normes en vigueur.

Si la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 sous-classe 1, il faut se raccorder au réseau gaz uniquement par tuyau métallique flexible conforme à la norme Normes en vigueur.

Raccordement par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Eliminer le porte-tuyau installé sur l’appareil. Le raccord d’entrée du gaz à l’appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique. Utiliser exclusivement des tuyaux conformes à la Normes en vigueur et des joints d’étanchéité conformes à la Normes en vigueur. La mise en œuvre de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que, même au maximum de leur extension, ils ne dépassent pas 2000 mm de long

Vérification de l’étanchéité

Important : une fois l’installation terminée, vérifier l’étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

Après raccordement, assurez-vous que le tuyau métallique flexible ne soit ni placé contre des parties mobiles ni écrasé.

Branchement du câble d’alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct au réseau, intercalez entre l’appareil et l’installation électrique un interrupteur à coupure omnipolaire ayant un écartement des contacts d’au moins 3 mm, dimensionné à la charge et conforme aux normes applicables (l’interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre). Le câble d’alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante. Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- le plomb réducteur et l’installation de l’appartement peuvent supporter la charge de l’appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l’installation électrique est bien équipée d’une mise à la terre efficace conformément aux normes et dispositions de la loi;
- la prise ou l’interrupteur omnipolaire peuvent aisément être atteints à cuisinière installée.

N.B : n’utilisez ni réducteurs, ni adaptateurs, ni dérivations car ils pourraient provoquer des surchauffes ou des brûlures.

Adaptation du plan de cuisson aux différents types de gaz

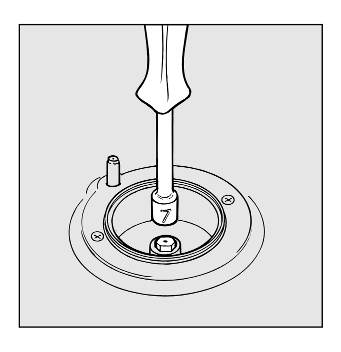
Pour adapter la cuisinière à un type de gaz différent de celui pour lequel elle est prédisposée (indiqué sur les étiquettes fixées sur la paroi arrière de l’appareil et sur l’emballage), il faut procéder comme suit:

a) remplacer le porte-tuyau installé en usine par celui fourni dans la boîte “accessoires cuisinière”.

Attention : Le porte-tuyau pour gaz liquide est identifié par le numéro 8, celui pour gaz méthane par le numéro 1. Il faut de toute façon monter un joint d’étanchéité neuf.

b) Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson :

- enlever les grilles du plan de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement;
- dévisser les injecteurs à l’aide d’une clé à tube de 7 mm. et les remplacer par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 “Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs”).



- remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

c) Réglage des minima des brûleurs :

- placez le robinet sur la position minimum;
- enlevez le bouton et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière..

  N.B. : en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.
- vérifier si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.

d) Réglage de l'air primaire des brûleurs :

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

Attention

En fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, comprise dans le kit injecteurs fourni avec l'appareil.

Note

Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié (conforme à la Normes en vigueur "régulateurs pour gaz canalisés".

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1				Gaz liquides				Gaz naturels		
BRûLEUR	Diamètre brûleur (mm)	Puissance thermique kW (H.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Débit * g/h		Injecteur 1/100 (mm)	Débit * l/h	
		Nom.	Red.			**G30**	**G31**		**G20**	**G25**
C. Rapide	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286	332
B. Demi-rapide	75	1.90	0.4	30	70	138	118	106	181	210
A. Auxiliaire	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95	111
D. Triple Couronne (Gaz Liquides)	130	3.25	1.5	63	91	236	232			
D. Triple Couronne(Gaz naturels)	130	3.40	1.5					133	324	376
Pression de alimentation	Nom.(mbar) Min.(mbar) Max.(mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	25 20 30

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
Propane G31 H.s. = 50,37 MJ/kg
Butane G30 H.s. = 49,47 MJ/kg
Méthane G20 H.s. = 37,78 MJ/m^3
Méthane G25 H.s. = 32,49 MJ/m^3

Caractéristiques Techniques

Dimensions utiles du four :

largeur cm. 43,5
profondeur cm. 40
hauteur cm. 32

Volume utile du four :

56 litres

Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats:

largeur cm. 46
profondeur cm. 42
hauteur cm. 8,5

ETIQUETTE ENERGIE
Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques
Norme EN 50304
Consommation énergie convection naturelle

fonction four : Traditionnel
Consommation énergie déclarée pour Classe convection Forcée

fonction four : Pâtisserie

Tension et fréquence d'alimentation:

voir plaquette signalétique

Brûleurs:

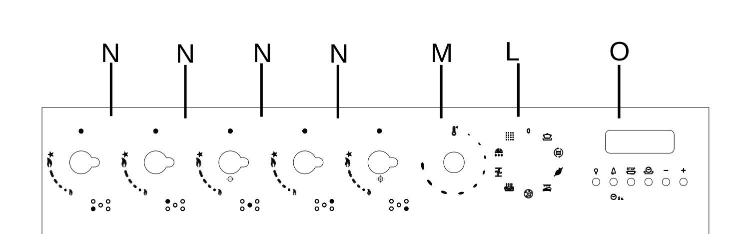
adaptables à tous les types de gaz indiqués dans la plaquette signalétique

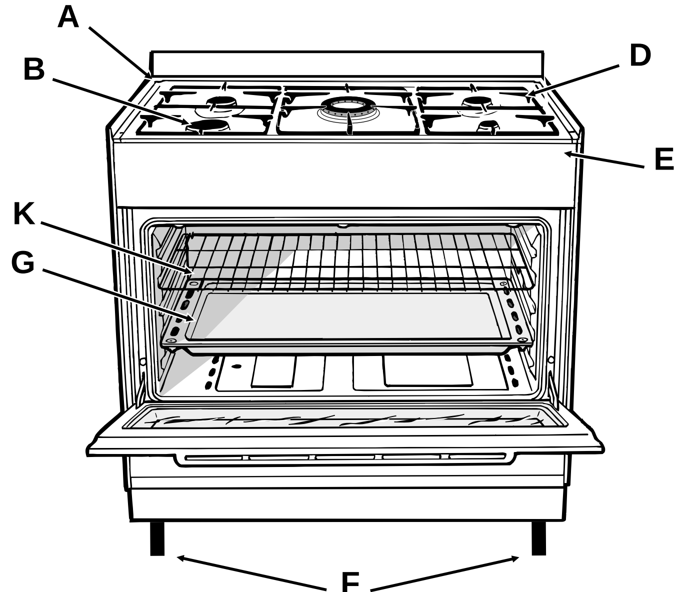


Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

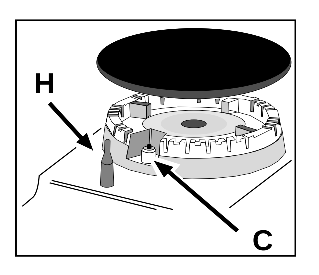
- 73/23/**CEE** du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives ;
- 89/336/**CEE** du 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives ;
- 90/396/**CEE** du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives ;
- 93/68/**CEE** du 22/07/93 et modifications successives ;

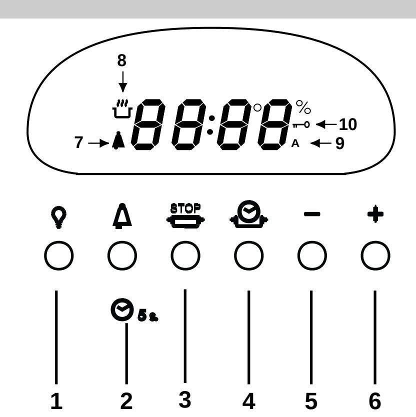
Cuisinière avec four Pirò





A Plateau du plan de cuisson
B Brûleur à gaz
C Dispositif d'allumage électronique instantané
D Grille du plan de cuisson
E Tableau de bord
F Pieds réglables
G Lèchefrite ou plaque de cuisson
H Système sécurité gaz (brûleurs plan de cuisson)
K Grille du four
L Sélecteur de fonctions
M Sélecteur de températures
N Manettes des brûleurs à gaz du plan de cuisson
O Programmateur électronique - Il permet de programmer n'importe quelle fonction de cuisson en sélectionnant la durée et l'heure de fin de cuisson. Il a aussi une fonction de minuterie.





1 Eclairage du four
2 Réglage minuterie/horloge
3 Fin de cuisson
4 Durée cuisson
5 Diminution minutes
6 Augmentation minutes
7 Indicateur minuterie activé
8 Indicateur préchauffage (clignotant) ou cuisson (fixe) en cours
9 Indicateur programmation durée/fin de cuisson effectuée
10 Indicateur porte verrouillée

Instructions pour l'installation

Pour sélectionner les différentes fonctions du four, servez-vous des dispositifs de commande de son tableau de bord.

PLAN DE CUISSON

Les manettes de commande des brûleurs à gaz du plan de cuisson (N)

Un petit cercle plein • près de chaque manette indique la position du brûleur à gaz commandé par cette dernière. Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond et tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **maximum**. Chaque brûleur peut fonctionner à différents niveaux de puissance allant d'un maximum à un minimum en passant par des puissances intermédiaires. Sur la manette, la position d'arrêt est identifiée par le symbole • les autres positions indiquées sont **maximum** et **minimum**.
Pour les sélectionner, à partir de la position d'arrêt, tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tandis que pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole •.

Allumage électronique des brûleurs du plan de cuisson
Pour allumer le brûleur choisi, appuyez à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **maximum** tout en continuant à appuyer jusqu'au déclenchement du train d'étincelles.
Attention : en cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermez la manette et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Modèles équipés d'un dispositif de sécurité gaz sur les brûleurs du plan de cuisson
Ces modèles se distinguent par la présence du dispositif (Voir détail **H**).
Important : les brûleurs du plan de cuisson étant équipés d'un dispositif de sécurité gaz, après l'allumage, **gardez la manette enfoncée pendant 3 secondes** environ pour permettre au gaz de passer jusqu'à ce que le thermocouple de sûreté se soit réchauffé.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs
Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas :
- d'utiliser des récipients appropriés à chaque brûleur (voir tableau) pour éviter que les flammes ne dépassent de sous les casseroles.
- de n'utiliser que des casseroles à fond plat.
- de tourner la manette dans la position minimum au moment de l'ébullition.
- de toujours utiliser des casseroles avec couvercle.

Brûleurs	ø Récipients (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi-rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14
Triple Couronne (TC)	24 - 26

N.B. Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utilisez cette dernière que pour le brûleur auxiliaire quand vous utilisez des casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.
FOUR :
Le four ***7 Cuochi*** réunit en un seul appareil les avantages des fours traditionnels à convection naturelle (statiques) à ceux des fours modernes à air pulsé (ventilés).
Il s'agit d'un appareil extrêmement performant qui vous permet de choisir facilement et sans vous tromper parmi 7 modes de cuisson. Pour sélectionner les fonctions disponibles, utilisez le sélecteur "**L**" du tableau de bord.

Attention : Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une demi-heure en réglant la température à son maximum. Puis éteignez-le, ouvrez la porte et ventilez la pièce. L'odeur qui se dégage parfois pendant cette opération est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four pendant le laps de temps qui s'écoule entre la fabrication et l'installation du produit.

Désactivation "Demo Mode"
Au cas où l'écran afficherait le message "DEMO ON", positionnez le bouton "**L**" sur **0** puis appuyez à la suite sur les touches de "**1**" à "**6**" pour ramener l'appareil en mode de fonctionnement.

Mise à l'heure de l'horloge digitale
La mise à l'heure n'est possible que quand le bouton "**L**" est positionné sur **0**.

Après raccordement à la ligne électrique ou après une coupure de courant, mettre à l’heure en gardant la touche **“2”** enfoncée jusqu’à ce que l’écran affiche l’heure puis procéder au réglage à l’aide des touches — et/ou +.

Fonction minuterie
N’oubliez pas que la minuterie ne contrôle pas l’allumage et l’arrêt du four mais émet seulement un signal acoustique une fois le temps écoulé, pour faire cesser l’alarme, appuyez sur une touche quelconque.
Pour programmer la minuterie, appuyez sur la touche **“2”** et procédez au réglage à l’aide des touches — et/ou +.

L’icône vous rappellera que la minuterie est activée.

Dès que le décompte prend fin, un signal acoustique retentit, il cessera au bout d’une minute ou en appuyant sur une touche quelconque.
N.B. : Si l’afficheur est sur “end” la minuterie n’est pas sélectionnable.

Eclairage du four
Four éteint, vous pouvez l’allumer/l’éteindre à tout moment en appuyant sur la touche **“1”** ou en ouvrant la porte. Il reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.

Système de refroidissement
Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, certains modèles sont équipés d’un système de refroidissement qui envoie de l’air à l’extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four.
Rappel : le ventilateur continue à tourner après l’arrêt du four jusqu’à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.
Rappel : En “Fast cooking” et en “Pâtisserie” le ventilateur ne se met automatiquement en marche qu’à four chaud.
Attention : l’appareil monte un système de diagnostic qui permet de détecter tout défaut de fonctionnement. L’utilisateur en est informé par des messages du genre “Er *xy*” (*xy*=code numérique compris entre 01 et 99). Dans ce cas, faites appel au service d’assistance technique car votre four ne fonctionne pas.

Utilisation du four
Rappel : Quand la porte du four est verrouillée (par exemple, quand un FAST CLEAN vient tout juste de s’achever), impossible de faire démarrer une cuisson à cause de la température trop élevée à l’intérieur du four. L’écran signale cet état par affichage du message “HOT”. Une nouvelle cuisson ne pourra démarrer qu’après l’extinction du symbole “clé”.
Tournez le bouton **“L”** pour sélectionner le programme de cuisson souhaité.
Le four se placera immédiatement en phase de préchauffage pendant laquelle l’icône clignotera sur l’afficheur qui affichera la température de cuisson associée au programme sélectionné : si cette indication n’est pas celle que vous souhaitez, vous pouvez la modifier à l’aide du bouton **“M”**.
Une fois que le préchauffage est terminé, trois signaux acoustiques consécutifs retentissent et l’icône reste allumée en permanence. Vous pouvez alors enfourner vos plats dans le four bien chaud.

Rappel : pour les fonctions **FAST COOKING** et **GRIL** aucun préchauffage n’est prévu. N’oubliez pas qu’en cours de cuisson, vous pouvez toujours :
- modifier le programme à l’aide du bouton “**L**”;
- modifier la température à l’aide du bouton “**M**”;
- programmer la durée et l’heure de fin de cuisson ((voir paragraphe “Comment programmer la cuisson”).
- l’interrompre à tout moment en ramenant le bouton “**L**”sur **0**.
- programmer la minuterie.

Attention : Installez la lèchefrite sur le premier gradin du bas pour recueillir les graisses et les jus uniquement en cas de cuissons au gril ou au tournebroche (ce dernier n’est présent que sur certains modèles). Pour les autres modes de cuisson n’utilisez jamais le gradin du bas et ne posez jamais d’objets à même la sole du four, vous risqueriez d’abîmer l’émail. Enfournez toujours vos plats de cuisson (plats pyrex, barquettes alu, etc. etc.) sur la grille fournie avec l’appareil et montée dans les gradins de la crémaillère à l’intérieur de l’enceinte du four.

Four Traditionnel
Position bouton thermostat “**M**” : Entre **40**°C et **250**°C.
En effectuant ce choix, vous obtiendrez le branchement des deux résistances (sole et voûte) C’est le four traditionnel de grand-mère revu pour atteindre un niveau exceptionnel de diffusion de la chaleur et d’économie d’électricité. Rien n’égale le four traditionnel quand il s’agit de cuisiner des plats garnis traditionnels tels que : côtes de porc au chou, morue à l’espagnole, stockfisch aux pommes de terre, veau au riz etc... Vous obtiendrez des résultats tout aussi excellents pour vos plats de viande de bœuf ou de veau tels que : bœuf braisé, ragoût, goulasch, gibier, jambon et longe de porc etc... qui exigent une cuisson lente et de fréquents ajouts de liquides. C’est aussi le mode de cuisson recommandé pour les gâteaux, les fruits et les plats mijotés dans des cocottes avec couvercle. Lorsque vous utilisez le four traditionnel, ne cuisez que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur. Choisissez le niveau qui vous permettra de mieux équilibrer la quantité de chaleur provenant de la voûte et de la sole. Enfournez, au choix, sur les gradins du haut ou du bas selon que vous désirez plus de chaleur provenant de la voûte ou de la sole.

Four Multicuisson
Position bouton thermostat “**M**” : Entre **40°C** et **250°C**.
Mise en marche alternative des éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l’intérieur du four, l’air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Vous pouvez ainsi procéder à une cuisson groupée en enfournant plusieurs plats ensemble à condition qu’ils cuisent à la même température. Pour cuire simultanément sur 2 niveaux, suivez les conseils fournis dans le paragraphe “Cuisson groupée sur plusieurs niveaux”.
C’est la fonction qui convient le mieux à des plats gratinés ou à la cuisson prolongée tels que : lasagnes, gratins de pâtes, poulet rôti et pommes de terre au four etc... Le choix de températures plus basses, possible grâce à une meilleure répartition de la chaleur, vous permettra d’obtenir

des rôtis de viande plus juteux et tendres à souhait avec une moindre perte de poids. Le Multicuisson convient à merveille à la cuisson du poisson qui, grâce à un moindre apport de condiment, ne subit aucune altération de son aspect et de son goût. Vous obtiendrez aussi d'excellents résultats lors de la cuisson des légumes : courgettes, aubergines, poivrons, tomates etc.

Desserts : vous réussirez à coup sûr vos gâteaux levés.

La fonction "Multicuisson", réglée à une température de 80 °C sert aussi à décongeler rapidement la viande, rouge ou blanche, le pain. Pour décongeler des mets plus délicats, sélectionnez une température de 60°C ou n'utilisez que la circulation d'air froid en amenant le sélecteur de températures sur 0°C.

Gril 

Position bouton thermostat "**M**" : **50%, 75%, 100%**.
Mise en marche de l'élément chauffant supérieur et du tournebroche (si l'appareil en est équipé).
La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc.......

Cuisson porte du four fermée.

Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson".

Rappel : tournez le bouton "**M**", l'écran affichera 3 pourcentages d'énergie indiquant respectivement, le niveau minimum (50%), intermédiaire (75%) et maximum (100%).

Gratin

Position bouton thermostat "**M**" : Entre **40**°C et **250**°C.
Mise en marche de l'élément chauffant supérieur, de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé).
L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. C'est l'idéal pour cuire: brochettes de viande et de légumes, saucisses, côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, poulet à la crapaudine, cailles à la sauge, filet de porc etc...

Pour vos cuissons au "gratin" gardez la porte du four ferméeet sélectionnez une température maximum de 200°C

La fonction "gratin" n'a pas son pareil pour la cuisson de tranches de mérou, de thon, d'espadon, de sépioles farcies etc...

Four Pizza

Position bouton thermostat "**M**" : Entre **40°C** et **250°C**.
Mise en marche des éléments chauffants, inférieur et circulaire, ainsi que du ventilateur. Cette combinaison permet une montée en température rapide grâce à sa très grande puissance (2800 W), l'apport de chaleur étant dans ce cas plus important dans le bas du four.
Cette fonction "four pizza" est particulièrement indiquée pour des plats qui exigent une très grosse quantité de chaleur, tels que: pizza et gros rôtis. N'utilisez qu'une lèchefrite ou qu'une grille à la fois. Sinon, pensez à les changer de place à mi-cuisson.

Four Pâtisserie

Position bouton thermostat "**M**" : Entre **40°C** et **250°C**.
Mise en marche de l'élément chauffant arrière ainsi que du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four.
Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson de mets délicats comme les gâteaux levés et certains petits-fours sur 3 niveaux en même temps. Quelques exemples: choux, biscuits sucrés et salés, friands, biscuit roulé et légumes gratinés, etc...

Four cuisson rapide "Fast cooking"

Position bouton thermostat "**M**" : Entre **40°C** et **250°C**.
Mise en marche des éléments chauffants ainsi que du ventilateur pour obtenir une chaleur constante et uniforme à l'intérieur du four.
Cette fonction est particulièrement indiquée pour les cuissons rapides (pas besoin de préchauffage) de plats préparés (par exemple: surgelés ou précuits) et pour certaines "préparations maison".
Grâce à la "Cuisson rapide" vous obtiendrez d'excellents résultats en n'utilisant qu'un seul niveau (le 2ème en partant du bas), voir tableau "Conseils utiles pour la cuisson".

Four "Décongélation"

Position bouton thermostat "**M**" : **quelconque**
Le ventilateur au fond du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction convient à la décongélation de n'importe quel type d'aliment, mais est particulièrement indiquée pour les aliments délicats qui ne supportent pas la chaleur comme par exemple: les vacherins, les gâteaux à la crème ou à la chantilly, les gâteaux aux fruits. La durée de décongélation est pratiquement réduite de moitié. Pour la viande, le poisson ou le pain, la décongélation peut être accélérée grâce à la fonction "multicuisson" en réglant une température de 80° - 100°C.

Nettoyage automatique par fast clean

C'est le nettoyage intégral du four. Pour tous renseignements sur fast clean, consultez le paragraphe "Le nettoyage automatique par fast clean"..

Rétablissement après une panne de courant

A condition que la température à l'intérieur du four ne soit pas descendue au-dessous d'un seuil trop bas, un système spécial permet de faire repartir une cuisson/pyrolyse du moment où elle a été interrompue par la panne de courant. N'oubliez pas que cette fonction sera désactivée si vous agissez sur les boutons "**L**" et "**M**" pendant la panne de courant. Dès que la cuisson/pyrolyse s'achève, n'oubliez pas de remettre l'heure, si vous le désirez.

NOTE

Ne pas oublier que, pour des raisons de sécurité, les programmations concernant les cuissons/pyrolyses en attente de démarrage ne sont pas rétablies dès retour du courant.

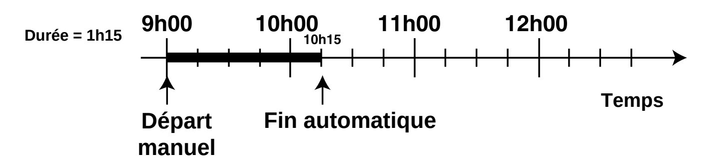
Comment programmer la cuisson

La programmation de la durée et/ou de l'heure de fin de cuisson doit avoir lieu après avoir sélectionné la fonction souhaitée.

Programmation de la durée de cuisson
Appuyez sur la touche "**4**" et réglez la durée en appuyant sur les touches — et +. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche **"4"** l'écran affichera à tour de rôle la température sélectionnée que vous pouvez modifier à l'aide du bouton **"M"** et le temps restant avant la fin de cuisson.
Une fois ce temps écoulé, l'écran affichera «end» et une série de signaux acoustiques retentira pour signaler que la cuisson est terminée.

- Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter la sonnerie.
- Ramenez le bouton **"L"** sur 0 pour faire disparaître l'inscription «end».

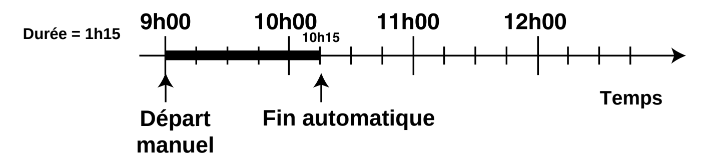
Exemple
Il est 9h00 et vous programmez une durée de cuisson de 1 heure 15 minutes. La cuisson s'arrêtera automatiquement à 10h15.



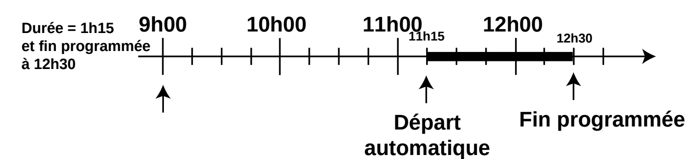
Programmation de l'heure de fin de cuisson
Appuyez sur la touche "**3**" et réglez l'heure en appuyant sur les touches — et +. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche **"3"** l'écran affichera à tour de rôle la température sélectionnée et le temps restant avant la fin de cuisson.
Dès que l'heure de fin de cuisson sélectionnée précédemment est atteinte, l'affichage indiquera «end» et une série de bips sonores indiquera que la cuisson est terminée.

- Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter la sonnerie.
- Ramenez le bouton **"L"** sur 0 pour faire disparaître l'inscription «end».

Exemple
Il est 9h00 et vous programmez l'heure de fin de cuisson à 10h15. La cuisson aura une durée de 1 heure 15 minutes.



Programmation d'une cuisson différée
Appuyez sur la touche "**4**" et réglez la durée en appuyant sur les touches — et +. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche **"4"** l'écran affichera à tour de rôle la température et le temps sélectionné précédemment.
Appuyez sur la touche "**3**" et réglez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches — et +. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche **"3"** l'écran affichera à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la température sélectionnée.
Exemple
Il est 9h00 et vous programmez une durée de cuisson de 1 heure 15 minutes et l'heure de fin de cuisson à 12h30. La cuisson démarrera automatiquement à 11h15.



L'icône **A** vous rappellera que vous avez programmé la durée et/ou l'heure de fin de cuisson.

Pour annuler une programmation
Pour annuler toute programmation effectuée, tournez le bouton "**L**" jusqu'à la position "**0**".

Le nettoyage automatique par fast clean

Quand vous activez la fonction **fast clean,**, la température à l'intérieur du four atteint 500 °C qui est la température nécessaire pour carboniser les résidus. Vous pouvez voir à travers la vitre du four des particules qui **s'illuminent** pendant leur destruction par pyrolyse au contact des résistances : il s'agit d'une combustion instantanée, **phénomène très normal et sans danger.**.

Précautions à prendre avant la pyrolyse
1- Veillez à **éliminer** les projections alimentaires **en excès** avec une éponge humide. Il est vivement déconseillé d'utiliser des produits détergents ou tout autre produit conseillé pour le nettoyage des fours.
2- Sortez tous les accessoires, qui ne sont en effet pas conçus pour résister à des températures aussi élevées. De plus, certains d'entre eux altéreraient le résultat de la pyrolyse en faisant obstacle à la circulation de la chaleur sur toutes les parois. Les accessoires peuvent être facilement nettoyés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
3- Ne placez pas de serviettes sur la poignée du four.

Attention : au cours de la pyrolyse, les surfaces accessibles peuvent devenir extrêmement chaudes. Gardez les enfants à distance.

Comment activer la fonction fast clean

– Fermez la porte.
– Amenez **le sélecteur sur** ⁞⁞⁞
– Pour programmer la durée et/ou l'heure finale du fast clean, suivez les instructions fournies dans le paragraphe "Programmation de Fast clean". N'oubliez pas que vous pouvez choisir une durée comprise entre 60 et 120 minutes selon l'état de salissure de votre four.

Les sécurités
Compte tenu de la température très élevée, le four est équipé de dispositifs de sécurité :

- la porte est **automatiquement verrouillée** dès que la température atteint des valeurs élevées pour éviter tout

Le nettoyage automatique par fast clean

risque de brûlures;

- les **éléments chauffants ne sont plus sous tension**, à titre préventif au cas où un évènement anormal viendrait à se produire.
- Une fois que la porte est verrouillée, aucune modification de sélection de durée et d'heure finale n'est plus possible.
- Quand, dans la zone des composants électriques de l'appareil, la température atteint une valeur de sécurité, le "Fast clean" ne peut pas être lancé. L'afficheur affichera le message "HOT". Attendez que le ventilateur du système de refroidissement s'éteigne avant de faire partir le "Fast clean".

Que se passe-t-il en fin de pyrolyse ?

A la fin de la pyrolyse, l'affichage indique **"end"** et un bip sonore retentit, pour l'arrêter il suffit d'appuyer sur une touche quelconque. Pour faire disparaître l'inscription "end", amenez la manette "**L**" sur "**0**"

Pour pouvoir ouvrir la porte du four, il faudra attendre que la température du four descende à un niveau acceptable. Vous pourrez alors constater des dépôts de poudre blanche sur la sole et sur les parois du four; enlevez-les avec une éponge mouillée une fois que le four aura complètement refroidi.

Si vous voulez par contre profiter de la chaleur accumulée pour lancer une cuisson, n'hésitez pas car ces poudres ne présentent aucun danger pour les aliments à cuire.

Attention : pour optimiser les performances et la longévité de votre appareil, nous vous conseillons de procéder à son autonettoyage, table de cuisson éteinte.

Programmation de Fast clean

Programmez la durée et/ou l'heure de fin du programme fast clean après avoir sélectionné la fonction fast clean ou pendant les 10 premières minutes de fonctionnement.

Programmation de la durée de fast clean

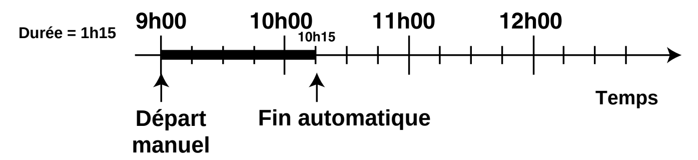
Appuyez sur la touche "**4**" et réglez la durée en appuyant sur les touches — et +. Pour mémorisaer la sélection, appuyez sur la touche **"4"** l'écran affichera le temps restant jusqu'à la fin du fast clean.

Une fois ce temps écoulé, l'écran affichera «end» et une série de bips sonores retentira pour signaler que le cycle de nettoyage est terminé.

- Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter la sonnerie.
- Ramenez le bouton **"L"** sur 0 pour faire disparaître l'inscription «end».

<u>Exemple</u>

Il est 9h00 et vous programmez une durée de fast clean de 1 heure 15 minutes. Le cycle de fast clean s'arrêtera automatiquement à 10h15.



Programmation de l'heure de fin de fast clean

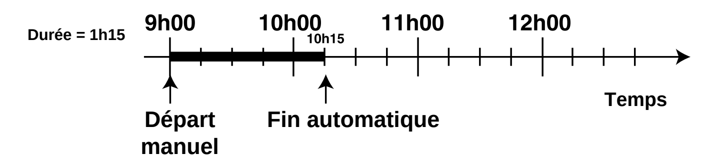
Appuyez sur la touche "**3**" et réglez l'heure en appuyant sur les touches — et +. Pour mémorisaer la sélection, appuyez sur la touche **"3"** l'écran affichera le temps restant jusqu'à la fin du fast clean.

Dès que l'heure de fin de fast clean sélectionnée précédemment est atteinte, l'affichage indiquera «end» et une série de bips sonores indiquera que le fast clean est terminé.

- Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter la sonnerie.
- Ramenez le bouton **"L"** sur 0 pour faire disparaître l'inscription «end».

<u>Exemple</u>

Il est 9h00 et vous programmez l'heure de fin du cycle fast clean à 10h15. Le fast clean aura une durée de 1 heure 15 minutes.



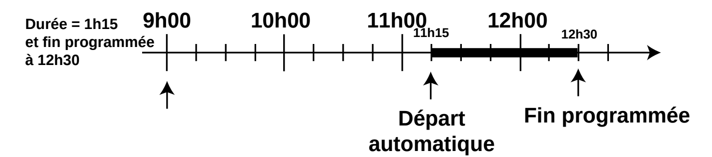
Programmation d'un fast clean différé

Appuyez sur la touche "**4**" et réglez la durée en appuyant sur les touches — et +. Pour mémoriser la sélection et l'afficher sur l'écran, appuyez sur la touche **"4"**.

Appuyez sur la touche "**3**" et réglez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches — et +. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche **"3"** l'écran affichera à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée sélectionnée.

<u>Exemple</u>

Il est 9h00 et vous programmez une durée de fast clean de 1 heure 15 minutes et l'heure de fin de cycle à 12h30. Le cycle de fast clean démarrera automatiquement à 11h15.



L'icône **A** vous rappellera que vous avez programmé la durée et/ou l'heure de fin du fast clean.

Pour annuler une programmation

Pour annuler toute programmation effectuée, tournez le bouton "**L**" jusqu'à la position "**0**".

Ne vous inquietez pas si

1 au début du cycle fast clean le système de refroidissement fonctionne à faible vitesse ;

2 durant l'utilisation du programme Fast Clean, le disjoncteur de votre installation électrique saute : c'est qu'il y a surcharge de l'installation électrique (trop d'appareils électriques en fonctionnement en même temps);

3 la porte de votre four est verrouillée pendant le programme Fast Clean : c'est un dispositif de sécurité supplémentaire; la porte ne se déverrouillera qu'après refroidissement complet du four;

4 après le cycle de Fast Clean il reste de petites taches sur l'enceinte du four : il est conseillé d'éliminer les projections plus importantes avant de lancer l'autonettoyage et de sélectionner un programme d'une durée adaptée au degré de salissure du four;

5 une fois la cuisson terminée, il sort encore de l'air ventilé pendant un certain temps : il s'agit d'une phase normale de refroidissement de l'enceinte du four;

6 en mode de fonctionnement "gril" la résistance supérieure ne reste pas allumée en permanence (rouge) : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat;

7 de la vapeur s'échappe quand vous ouvrez la porte en cours de cuisson;

8 des gouttelettes d'eau ou de la vapeur se forment à l'intérieur du four quand vous laissez vos préparations dans le four après leur cuisson ;

Conseils utiles pour la cuisson

Ce four vous offre de nombreuses possibilités de cuisson appropriées à chaque type d'aliment. Les notes qui suivent ne sont par conséquent qu'indicatives, vous pourrez les enrichir au gré de votre expérience personnelle.

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

Seules la fonction "**pâtisserie**" ou la fonction "**Multicuisson**" vous permettent de le faire.

Pour la cuisson de vos mets délicats sur plusieurs niveaux, utilisez la fonction "**pâtisserie**" qui vous permet de cuire simultanément sur 3 niveaux (1er, 3e et 5e). Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le tableau "Conseils utiles pour la cuisson".

Pour les autres cuissons sur plusieurs niveaux, utilisez la fonction "**Multicuisson" en tenant compte des conseils suivants :**

- Le four dispose de 5 niveaux. Utilisez deux des trois niveaux du milieu, ce sont les plus indiqués pour la cuisson ventilée, le premier du bas et le dernier du haut sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler des mets délicats;
- Utilisez de préférence le 2e et le 4e niveaux en partant du bas en enfournant sur le 2e les plats qui exigent plus de chaleur. Si vous cuisinez par exemple un rôti de viande en même temps que d'autres plats, enfournez le rôti sur le 2e niveau et vos plats plus délicats sur le 4e;
- Lors de la cuisson simultanée de plats dont les temps et les températures de cuisson varient, choisissez une température intermédiaire, enfournez le plat le plus délicat sur le 4e niveau et sortez du four, avant les autres, le plat dont la cuisson est plus rapide;
- Utilisez la lèchefrite sur le niveau du bas et la grille sur celui du haut ;

Utilisation de la fonction cuisson rapide "Fast cooking"

Fonctionnelle, rapide et pratique pour tous ceux qui utilisent des plats "préparés" (par exemple : surgelés ou précuits) et pas seulement; ne manquez pas à ce propos de consulter le tableau "Conseils utiles pour la cuisson".

Utilisation du gril

Le four "7 Cuochi" vous offre plusieurs modes de cuisson barbecue**.**

Utilisez la fonction "**gril**", **porte fermée,** placez le plat au milieu de la grille placée au 3e ou au 4e niveau en partant du bas.
Placez la lèchefrite fournie avec l'appareil sur le 1e niveau pour recueillir les graisses et/ou le jus.
Quand vous utilisez cette fonction, il est recommandé de sélectionner le niveau d'énergie maximum même s'il est possible de sélectionner des niveaux inférieurs en réglant tout simplement le bouton du thermostat sur le niveau désiré.

La fonction "**Gratin**", **uniquement porte fermée,** est extrêmement utile pour des grillades rapides, la chaleur produite par le gril, bien distribuée, permet de dorer en surface et de cuire en dessous aussi.
Vous pouvez vous en servir pour parfaire la cuisson d'aliments ayant besoin de dorer en surface, c'est l'idéal par exemple pour dorer vos gratins de pâtes en fin de cuisson.
Quand vous choisissez cette fonction, placez la grille sur le 2e ou 3e gradin en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez une lèchefrite sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée.
Important : pour la cuisson en fonction "Gratin" gardez la porte du four fermée, vous obtiendrez de meilleurs résultats et ferez des économies d'énergie (10% environ).
Quand vous utilisez cette fonction, nous vous conseillons de régler votre thermostat sur 200 °C, le gril dont le fonctionnement se base sur l'émission d'infrarouges en sera d'autant plus performant. Ceci ne vous empêche toutefois pas d'utiliser des températures plus basses que vous sélectionnerez à l'aide du bouton du thermostat.
En cuisson barbecue, placez la grille sur les derniers gradins en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez la lèchefrite fournie sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée.

Conseils utiles pour la cuisson

Cuisson de la pâtisserie
Enfournez toujours vos gâteaux quand le four est chaud. N'ouvrez pas la porte en cours de cuisson, votre gâteau risquerait de s'affaisser. En général :

Pâtisserie trop sèche
La prochaine fois programmez une température de 10°C supérieure et réduisez le temps de cuisson.

Le gâteau s'affaisse
Utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.

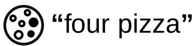
Gâteau foncé sur le dessus
Enfournez-le à un niveau plus bas, choisissez une température plus basse et prolongez la cuisson

Bonne cuisson extérieure, mais intérieur collant
Utilisez moins de liquide, abaissez la température, augmentez le temps de cuisson.

Le gâteau ne se démoule pas
Beurrez bien votre moule et farinez-le un peu ou bien utilisez du papier sulfurisé.

"J'ai enfourné sur plusieurs niveaux (en fonction "ventilé") mais je n'ai pas obtenu sur tous les mêmes résultats de cuisson".
Sélectionnez une température inférieure. Il n'est pas dit que des plats enfournés en même temps doivent obligatoirement être sortis ensemble.

Cuisson de la pizza
Pour une bonne cuisson de la pizza utilisez la fonction


“four pizza**”**

- Préchauffez le four pendant au moins 10 minutes
- Utilisez un plat en aluminium léger, posez-le sur la grille du four. L'utilisation de la lèchefrite prolonge le temps de cuisson et vous obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- N'ouvrez pas souvent le four pendant la cuisson
- Si vos pizzas sont bien garnies (“capricciosa”, “quattro stagioni”) n'ajoutez la mozzarelle qu'à mi-cuisson.
- Si vous enfournez simultanément plusieurs pizzas (sur 2 niveaux) choisissez de préférence la fonction four Multicuisson car la fonction four pizza ferait cuire davantage la pizza placée sur le 1er niveau du bas.

Cuisson du poisson et de la viande
Pour les viandes blanches, les volailles et le poisson utilisez des températures entre 180°C et 200 °C.
Pour rissoler les viandes rouges à l'extérieur et les garder juteuses à l'intérieur, sélectionnez au départ une température élevée (200°C-220°C) pendant un bref laps de temps puis diminuez-la par la suite.
En général, plus votre rôti est gros, plus vous devez choisir une température basse et prolonger la durée de cuisson. Placez la viande au milieu de la grille et placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les graisses.
Enfournez la grille de manière à ce que la viande se trouve bien au milieu du four. Si vous voulez plus de chaleur en dessous, choisissez les gradins les plus bas. Pour obtenir des rôtis savoureux (canard et gibier notamment), bardez votre viande de lard ou de petit salé en faisant en sorte qu'ils se trouvent sur le dessus de la viande quand vous l'enfournez.

Conseils utiles pour la cuisson

Sélection choisie	Type d'aliment	Poids (Kg)	Position de la grille par rapport à la sole du four	Durée du préchauffage (min.)	Sélection du thermostat	Durée de la cuisson (min.)
1 Traditionnel	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
2 Pâtisserie	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2/3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niv.)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2niv.)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Choux à la crème (sur 3 niv)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1-3-5	15	90	180
3 Cuisson rapide	**Surgelés**					
	Pizza	0.3	2	-	Max	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0.4	2	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0.5	2	-	220	30-35
	Chaussons	0.3	2	-	200	25
	Lasagnes	0.5	2	-	200	35
	Petits pains dorés	0.4	2	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0.4	2	-	220	15-20
	Précuits					
	Ailes de poulet dorées	0.4	2	-	200	20-25
	Aliments Frais					
	Biscuits (pâte brisée)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Friands au fromage	0.2	2	-	210	10-12
4 Multicuisson	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2-4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Choux à la crème (su 2niv.)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
5 Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2/3	10	180	60-70
6 Gril	Soles et seiches	1	4	-	5	8-10
	Brochettes de calmars et de crevettes	1	4	-	5	6-8
	Tranches de colin	1	4	-	5	10
	Légumes grillés	1	3/4	-	5	10-15
	Steaks de veau	1	4	-	5	15-20
	Côtelettes	1	4	-	5	15-20
	Hamburgers	1	4	-	5	7-10
	Maquereaux	1	4	-	5	15-20
	Croque-monsieur	n.° 4	4	-	5	2-3
7 Gratin	Poulet grillé	1.5	3	10	200	55-60
	Seiches	1.5	3	10	200	30-35

N.B.: les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au gril ou au gratin placez toujours la lèchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.

Maintenance ordinaire et entretien de la cuisinière

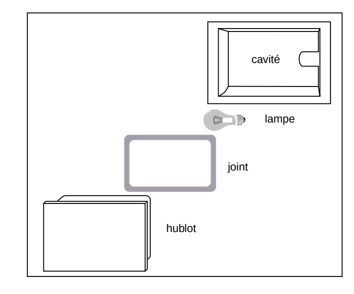
Avant toute opération, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière. Pour prolonger la durée de vie de votre cuisinière, nettoyez-la fréquemment, en n'oubliant pas que:

- **il ne faut pas utiliser d'appareils de nettoyage à vapeur**
- les parties émaillées et les panneaux autonettoyants, s'il y en a, doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives et de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'enceinte du four doit être nettoyée assez souvent, quand elle est encore tiède à l'eau chaude avec un peu de détergent. Rincez-la et essuyez-la ensuite soigneusement;
- les chapeaux des brûleurs doivent être lavés fréquemment à l'eau chaude avec du détergent en éliminant soigneusement les incrustations.
- Dans le cas de cuisinières équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifiez que les orifices de sortie du gaz des répartiteurs de flamme ne sont pas bouchés;
- des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. De plus, essuyez aussitôt tout débordement d'eau.
- nettoyez le couvercle en verre des modèles qui en sont équipés à l'eau chaude, n'utilisez ni chiffons rêches ni produits abrasifs.
  N.B. : n'abaissez pas le couvercle tant que les brûleurs gaz sont chauds. Essuyez tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir.

Important : contrôlez périodiquement l'état de conservation du tuyau flexible de raccordement du gaz et remplacez-le dès que vous constatez quelque anomalie; il faut de toute manière le changer une fois par an.

Remplacement de la lampe du four

- Avant toute opération, déconnectez le four en débranchant la fiche ou en agissant sur l'interrupteur général pour couper l'électricité.
- A l'aide d'un objet étroit et plat (tournevis, manche de cuillère,...), retirez le couvercle en verre.
- Dévissez la lampe et remplacez-la par une lampe de même type:
  - tension 230/240 W
  - puissance 15 W
  - culot E 14
- Remettez en place la vitre en prenant bien soin de repositionner correctement le joint.



Entretien des robinets

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.
N.B. : Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Indesit Company
Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
Tel. +39 0732 6611
www.indesitcompany.com

This document is printed by
Xerox Business Service - Docutech - 01/2005
Document number: **195046308.00**

Conformément à nos conditions générales de vente, nous nous réservons la faculté de modifier nos modèles sans préavis: et cette brochure ne peut être considérée comme un document contractuel.

In conformity with our general conditions of sale, we reserve the right to modify our models without notice and this booklet can in no way be considered as a binding document.

Overenkomstig onze verkoopvoorwaarden behouden wij ons het recht voor onze modellen zonder voorafgaande kennisgeving te vjzigen: dit boekje kan niet als cen contractueel dokument worden beschouwd.

Conformemente alle nostre condizioni generali di vendita, ci riserviamo la facoltà di modificare i nostri modelli senza preavviso. Questo opuscolo non può essere considerato come un documento contrattuale.